



Pellengo

Dal Monviso nasce il Po e l'uva che è di casa nelle terre del Reno si esprime con delicatezza e note aromatiche appena sussurrate per un vino distinto, intrigante che seduce al primo sorso.

Vitigno: Internazionale

Affinamento: per alcuni mesi in vasche inox; dopo l'imbottigliamento riposa almeno sei mesi in cantina.

Analisi sensoriale

Vista: giallo paglierino con riflessi aurei.

Naso: intenso e ampio con note fruttate esotiche, erbe officinali e accenno di pietra focaia.

Gusto: fresco, minerale, sapido con richiami di agrumi ed erbe officinali.

Abbinamenti: primi piatti, carni bianche, piatti esotici speziati, formaggi freschi.

Temperatura di servizio: 7-8°C.