



EL BERTU

Il nostro territorio è una manna per i vitigni autoctoni, anche per quelli delle altre zone del Piemonte come quelli della zona del Tortonese, esso si declina ivi con assoluta naturalezza ed eleganza.

Vitigno: Vitigno autoctono piemontese.

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

Analisi sensoriale

Vista: giallo paglierino con riflessi dorati.

Naso: intenso, ampio, con note fruttate che ricordano la frutta esotica, sentori di pietra focaia.

Gusto: buona acidità, fresco e persistente.

Abbinamenti: primi piatti, carni bianche, formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 7-8°C.