



## 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.