



## **PINOT BIANCO DELLA BERGAMASCA**

### **Indicazione geografica tipica**

Prodotto ottenuto con una selezione di uve di collina, viene attentamente seguito in vinificazione per esaltare le caratteristiche di tipicità. Al profumo note aromatiche fruttate ed erbacee, al gusto buona morbidezza con una discreta corposità. Ottimo per piatti di pesce e per spuntini veloci. Servire a 8-10°C.

- UVAGGIO Pinot Bianco 100%
- VINIFICAZIONE: accurata selezione delle uve di collina, delicata pressatura con fermentazione a temperatura controllata
- GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol
- BOTTIGLIA: bordolese da 0,75l.
- IMBALLO: cartone da 6 bottiglie misure:(23cm X 15,5cm X 30cm), peso: 7,2Kg
- PALLETIZZAZIONE: bancale tipo Epal (25 cartoni per strato, max 4 strati, TOT. 100 cartoni

