



## **TRE VALLI BERGAMASCA BIANCO**

Indicazione geografica tipica

Prodotto ottenuto da una selezione di uve Pinot bianco e Chardonnay delle colline bergamasche. Il profumo fresco e floreale, la piacevole sapidità ed il gusto secco e armonico, rendono questo vino ideale abbinamento ai piatti della cucina tipica del territorio.

- UVAGGIO Pinot bianco 65% Chardonnay 35%.
- VINIFICAZIONE: accurata selezione delle uve, delicata pressatura con fermentazione a temperatura controllata
- GRADAZIONE ALCOLICA: 12% 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