

Val San Martino Bianco

Tipologia

Incrocio Manzoni della Bergamasca I.G.T.

Gradazione

12,5 %

Bottiglia

0,75 L



Uve

Incrocio Manzoni 6.0.13



Produzione di Uva per HA

70 q/ha



Vinificazione

Vendemmia a mano e successiva pigiatura; fermentazione in acciaio per circa 3-4 giorni dopo aver separato le bucce dal mosto. L'imbottigliamento in genere avviene la primavera successiva alla vendemmia, a cui segue un affinamento in bottiglia per almeno tre mesi.



Abbinamenti

Ottimo da aperitivo, in abbinamento con piatti leggeri a base di formaggi, salumi, ma soprattutto ideale con risotti di pesce, piatti di verdure e carni bianche.



Tipologia Terreno

Flisch di Bergamo



Temperatura di servizio

8° / 10°



Proprietà Organolettiche

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; al naso è fruttato con note agrumate di pompelmo rosa e ricordi floreali e speziati. In bocca è fresco e sapido, di buon corpo e con note retro olfattive erbacee e speziate.

