

BERTANI

Due Uve Bianco

Herkomst

Friuli, Italië

Druivenras

50% pinot grigio, 50% sauvignon blanc

Vinificatie

Druiven worden ontsleut en geperst. Het sap wordt vergist op een gecontroleerde lage temperatuur van circa 20 graden Celsius.

Rijping

In RVS vaten gedurende ongeveer 4-5 maanden.

Alcoholpercentage

12,5%

Proefnotitie

Een bleek gele kleur. De aantrekkelijke aromatische neus biedt rijke fruitige tonen van citrus, grapefruit en tropisch fruit. Het mondgevoel is fris met levendige zuren. De afdronk is lang en zuiver met frisse tonen.

Wijn-spijs

Verschillende voorgerechten, (vis)salades en als aperitief.

Serveertemperatuur

8-10 graden Celsius

