



VINO BIANCO - PAREJ

Chi ha detto che il vino bianco secco non possa avere sentori aromatici? Lasciatevi sorprendere da questo vino semplice, ricco di profumi, completamente diverso dal classico vino bianco che conosciamo. Fate un tuffo nel passato, quando il bianco da tavola era semplice, appositamente pensato per abbinamenti con carni bianche e formaggi erborinati. Aggiungete ora a tutto questo i profumi fruttati, freschi e floreali. Eccolo qui: un vino nella sua veste più attuale. Accompagna bene sia l'aperitivo che il dessert a fine pasto.

Dal profumo aromatico ad un gusto inaspettato, è un vino bianco fermo che si distingue per la sua interessante personalità. Un vino senza mezzi termini, e quindi un vino "Parej": in dialetto piemontese, "così com'è" "

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E TECNICHE

VINIFICAZIONE: Classica vinificazione in bianco, pigiatura, macerazione in vinificatori automatici per un giorno, allo scopo di meglio arricchire il mosto di sostanze aromatiche. Svinatura, pressatura del mosto/bucce, pulitura del mosto tramite sedimentazione, fermentazione controllata a 18/20 C° per circa 7 giorni, travaso e affinamento in vasca d'acciaio per 3 mesi. Pulitura e messa in bottiglia.

COLORE: Giallo paglierino carico.

PROFUMO: Aromatico con sentori di miele, rosa, fiori di tiglio e acacia

GUSTO: Secco, persistente, equilibrato.

ABBINAMENTI: Carni bianche, crostacei oppure dolci come vino da dessert.

Alcool : 12,5%

SMALTIMENTO IMBALLAGGI	
RACCOLTA DIFFERENZIATA	
BOTTIGLIA	TAPPO A VITE
GL70	C/ALU 90
VETRO	ALLUMINIO
verifica le disposizioni del tuo Comune	



Tulipano



10-12°C



Uve a bacca bianca



Conservare bottiglia in verticale