



## IL BARDUGHINO

Provincia di Pavia bianco IGT

### Vigneti:

Il "Bardughino" viene prodotto in un vigneto nel comune di San Damiano al Colle. Il vigneto si trova su colline esposte al sole ad un'altezza compresa tra 250 e 300 s.l.m.

Allevamento: guyot.

### Vinificazione:

Prodotto esclusivamente in annate favorevoli.

Le uve, Malvasi di Candia 100%, vengono raccolte in cassetta e fermentate a bassissima temperatura in riduzione.

### Caratteristiche sensoriali:

Di colore giallo paglierino, l'impatto al naso risulta intenso con sentori di albicocca, pera ed erbe balsamiche.

In bocca risulta equilibrato, caldo, di buona struttura e persistente

### Abbinamenti:

Entrè, piatti a base di pesce e formaggi.

**Temperatura di servizio:** 8/10 °



Contiene solfiti

Si avvisa la clientela che la predetta scheda ha esclusivamente carattere informativo e non vincola caratteristiche del prodotto che potrebbero risultare diverse di anno in anno in funzione della stagionalità delle uve.

Azienda Agricola Alessio Brandolini - Frazione Boffalora, 68 - 27040 San Damiano al Colle

Tel.: +39.0385.75232 – Fax: +39.0385.75232

Email: [info@alessiobrandolini.com](mailto:info@alessiobrandolini.com) - Web site: [www.alessiobrandolini.com](http://www.alessiobrandolini.com)