



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.

Vinificazione:

Prodotto esclusivamente in annate favorevoli. Le uve 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 °

Uve: Malvasia 100%

Allevamento: guyot

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.

