



BORGIO FAVERI BIANCO

Denominazione:	Vino bianco
Tipologia:	Vino fermo biodinamico
Uve:	A bacca bianca
Primo anno di produzione:	2019
Area:	Italia

IN VIGNA

Suolo:	Argilloso - profondo
Altimetria ed esposizione:	50 m.s.l.m. esposizione sud-est
Età dei vigneti:	20 anni
Sistema di allevamento:	Tendone
Vendemmia:	Manuale

IN CANTINA

Vinificazione:	In bianco
Grado alcolico:	11.5 % vol.
Zuccheri:	5 g/l

IN DEGUSTAZIONE

Vista:	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Olfatto:	Delicato, vinoso, con note in particolare di mela golden matura e frutta secca
Gusto:	Rotondo e avvolgente, di medio corpo

IN SERVIZIO

Temperatura di servizio:	10 - 12 °C
Abbinamenti:	Ottimo aperitivo, ma anche in abbinamento con pasta e pesce dai sapori delicati crea ottimi intrecci di gusto
Shelf life:	18 mesi

