



BORGO FAVERO BIANCO

Biologico, vegano e biodinamico
Vino Bianco

Borgo Favero, certificato Demeter, nasce da uve bianche coltivate secondo i principi della biodinamica. Questa filosofia si fonda sull'armonia tra forze terrene e cosmiche, guidando l'attività umana nel preservare la biodiversità. Il risultato è un vino delicato, rotondo e avvolgente, dove la vite e i suoi grappoli esprimono la loro forza in perfetto equilibrio naturale.



Tipologia: Vino bianco
Uve: Bacca bianca
Area: Italia



VIGNA

Suolo: Argilloso - profondo
Età dei vigneti: 20 - 40 anni
Sistema di allevamento: Tendone
Vendemmia: Manuale



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.



CANTINA

Vinificazione: In bianco
Grado alcolico: 11,5 % vol.
Zuccheri: 5 g/l



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.

CERTIFICAZIONI

