

GERMANO BIGNANTE

AZIENDA AGRICOLA

Langhe Favorita

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO

Favorita 100%

COMUNE

Canale d'Alba

ESPOSIZIONE

Est - Sud

SUOLO

Medio impasto, sabbioso con esposizione

VENDEMMIA

Manuale a metà settembre

CANTINA

Pressatura soffice e fermentazione del mosto a temperatura controllata (14°-15°C) Imbottigliamento all'inizio della primavera successiva alla raccolta

PROFILO ORGANOLETTICO

COLORE

Giallo paglierino scarico con riflessi verdi

PROFUMO

Pieno, fresco, di buon nerbo e buona sapidità

SAPORE

Elegante, delicato e complesso con un leggero retrogusto erbaceo

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 11°C

ABBINAMENTI

APERITIVO, ANTIPASTI FREDDI DI CARNE E PIATTI A BASE DI PESCE. FORMAGGI FRESCHI

Canale d'Alba (Cn)

Roero - Piemonte - Italia - 12043 Via Madonna dei Cavalli, 84

12043 Canale (CN) - Tel. +39 338 1162563 - bignantegermano@alice.it - www.germanobignantevini.it

