



BIANCO DEL COLLE®

È un vino bianco dolce, lievemente frizzante, ottenuto da uve bianche aromatiche.

Vino: Mosto Parzialmente Fermentato

Vitigno: Uve bianche aromatiche locali

Zona di produzione: Locale

Affinamento: Non previsto.

Colore: Giallo paglierino brillante.

Profumo: Floreale, fruttato, intenso ma soprattutto aromatico, tipico dell'uva di origine che grazie ad una attenta vinificazione consente di mantenere inalterata tali aromi che evocano la salvia e i fiori bianchi.

Sapore: Pieno, dolce, vivace, delicato e persistente.

Perlage: Fine e persistente.

Epoca migliore per il consumo: 1 anno.

Abbinamenti: Con dolci e dessert in genere, con paste secche come ad esempio la pasticceria secca piemontese.

Modalità di servizio: Appena stappato in calici a coppa ad una temperatura di 6-8°C.

TERRE DEI SANTI soc. coop. agricola

Cantina di Castelnuovo Don Bosco, via San Giovanni 6 - 14022 (AT), tel +39 011/9876117 - fax +39 011/9876122

Cantina di San Damiano d'Asti, c.so Roma 58/64 - 14015 (AT), tel +39 0141/975189 - fax +39 0141/980642

Orario: dal lunedì al sabato 8.30-12.30/14.30-18.30—domenica 8.30-12.30

Sito internet: www.terredeisanti.it

Pagina Facebook: www.facebook.it/terredeisanti