

Bartali
Casa fondata nel 1927



Antico Blasono Bianco

SCHEDA TECNICA

- LINEA: Classica.
- DENOMINAZIONE: Vino d'Italia Bianco.
- VITIGNI: Trebbiano 80% Malvasia 20%.
- TECNICHE PRODUTTIVE: Le uve raccolte nel mese di settembre vengono pressate in maniera molto soffice, la vinificazione avviene a temperatura controllata di 18° C e l'imbottigliamento avviene a circa 4 mesi dalla vendemmia.
- COLORE: Giallo paglierino scarico.
- PROFUMO: Di buona intensità con note di fiori bianchi.
- GUSTO: Fresco e morbido, di buona persistenza aromatica.
- ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Verdure crude in pinzimonio, pasta con sughi leggeri, carni bianche e formaggi a pasta morbida.
- SERVIZIO: Va servito ad una temperatura di 10-12°.

Casa Vinicola Bartali s.r.l.