

## SENTIERO DEL CHIGNOLO

## BERGAMASCA indicazione geografica protetta MOSCATO GIALLO

VITIGNO: Moscato Giallo

VINIFICAZIONE: vino aromatico ottenuto dalla vinificazione di uve moscato giallo coltivate sui tipici terrazzamenti, che donano al vino una aromaticità inconfondibile. Vendemmiate a mano, diraspate e pigiate delicatamente. Il mosto ottenuto rimane a contatto con le bucce a bassa temperatura per 24 ore, dopodiché segue una pressatura soffice ed una fermentazione in bianco a temperatura controllata.

## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

di colore giallo paglierino, con profumo fresco e sentori floeali.

**ABBINAMENTI:** piatti di pesce, risotti delicati, formaggi freschi o semi stagionati e pasticceria secca. Ideale anche come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C.

Azienda Agricola San Lorenzo - Via Duroni, 12 24060 Grumello del Monte (BG) 035.831117 - 348.9036750 www.cantinasanlorenzo.it vinisanlorenzo@gmail.com

