SAN LORENZO
AZIENDA AGRICOLA

SENTIERO DEL PELAGALLO

vino bianco

VITIGNO: vino bianco da uve locali
VINIFICAZIONE: vino bianco ottenuto da blend di uve locali vendemmiate a mano, coltivate nella caratteristica forma a pergola, diraspate, pigiate e pressate delicatamente. Il mosto segue una fermentazione in bianco a temperatura controllata.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: vino di pronta beva, dal colore paglierino chiaro, con un profumo fresco e fruttato che ricorda la mela verde. Sapore delicato.
ABBINAMENTI: ottimo compagno di risotti alla pescatora, grigliate, fritture di pesce. 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