



SOLLEONE

BERGAMASCA

indicazione geografica protetta

MOSCATO GIALLO

da uve passite

VITIGNO: Moscato Giallo

VINIFICAZIONE: vino bianco ottenuto da uve appassite vendemmiate a mano. L'uva è posta in fruttai per l'appassimento naturale dove i grappoli evaporano acqua e sviluppano la particolare aromaticità. Diraspate, pigiate e pressate delicatamente. Il mosto segue una fermentazione in bianco a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

colore paglierino, con riflessi dorati, che ricorda il vitigno di origine.

ABBINAMENTI: accompagna formaggi erborinati, pasticceria secca. Ottimo vino da meditazione e chiacchiera.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18° C.

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

