TENUTA BARDALI
AFFI

IT-BIO-016
AGRICOLTURA ITALIA

"OCNO" METODO CLASSICO BRUT

VITIGNO: Uve a bacca bianca bio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 2 - 4°C

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% Vol.

METODO DI RACCOLTA: Manuale e in cassetta.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ideale come aperitivo o abbinato a piatti di pesce strutturati.

ASPETTO: Si presenta con una bollicina fine e persistente.

COLORE: Colore giallo paglierino.

PROFUMO: Al naso si percepiscono le note caratteristiche di crosta di pane, fiori bianchi e frutta a polpa bianca.

GUSTO: In bocca ha note che spaziano dalla nocciola a fragranze di frutti dalla polpa bianca e note floreali.

VINE VARIETY: Pinot Bianco e Chardonnay.

SERVING TEMPERATURE: 2 - 4°C

ALCOHOL CONTENT: 12% Vol.

HARVESTING METHOD: By hand.

SERVING SUGGESTIONS: Ideal as an aperitif or paired with structured fish dishes.

APPEARANCE: Fine and persistent perlage.

COLOUR: Straw yellow.

BOUQUET: The nose reveals the characteristic notes of bread crust, white flowers and white pulp fruit.

TASTE: In the mouth, it has notes ranging from hazelnut to fragrances of white-fleshed fruit and floral notes.

VALORI NUTRIZIONALI
NUTRITIONAL VALUE:

AZIENDA AGRICOLA TENUTA BARDALI
Via Papa Giovanni XXIII - 46031 S. Nicolò Po, MN | T. +39 0376 252762 - F. +39 0376 252762 | info@tenutabardali.com
www.tenutabardali.com