TENUTA BARDALI
AFFI

IT-BIO-016
AGRICOLTURA ITALIA

"ARIA"
VINO BIANCO
SENZA SOLFITI AGGIUNTI

VITIGNO: Monovitigno di Incrocio Manzoni macerato bio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 - 8 °C

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% Vol.

METODO DI RACCOLTA: Manuale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Consigliato con taglieri di formaggi di capra e parmigiano reggiano con stagionature importanti.

ASPETTO: Si presenta limpido e brillante.

COLORE: Colore giallo paglierino con riflessi aranciati dovuti dalla macerazione sulle bucce.

PROFUMO: Intensi sentori floreali con spiccate note di fiori di pesco e mandorla.

GUSTO: La mineralità, l'acidità equilibrata e la sapidità, rendono questo meraviglioso prodotto fresco e gradevole. Massima espressione del territorio ventilato dove i vigneti crescono.

VINE VARIETY: Incrocio Manzoni single-varietal.

SERVING TEMPERATURE: 6 - 8 °C

ALCOHOL CONTENT: 13% Vol.

HARVESTING METHOD: By hand.

SERVING SUGGESTIONS: Recommended with a platter of goat cheeses and mature Parmesan cheese.

APPEARANCE: Clear and brilliant.

COLOUR: Straw-yellow with orange reflections due to maceration on the skins.

BOUQUET: Intense floral scents with distinct notes of peach blossom and almond.

TASTE: The minerality, balanced acidity and sapidity make this wonderful product fresh and pleasant. Maximum expression of the ventilated territory where the vineyards grow.

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