



ALBERTO FIORI
VIGNAIOLO IN OLTREPÒ PAVESE

347 M.S.L.M. BIANCO FERMO IGT

QUESTO VINO NASCE DA UN EQUILIBRATO UVAGGIO DI CHARDONNAY RACCOLTO IN SOVRAMATURAZIONE (10%) E RIESLING RENANO RACCOLTO A MATURITÀ FENOLICA (90%).

LO CHARDONNAY DONA AL VINO UNA PIACEVOLE ROTONDITÀ CHE SI INTEGRA ARMONIOSAMENTE CON LA TAGLIENTE FRESCHEZZA E LA SPICCATA MINERALITÀ DEL RIESLING.

LE UVE SONO VINIFICATE IN ACCIAIO E, DOPO UN AFFINAMENTO DI ALCUNI MESI, IL VINO CHE NE DERIVA È IMBOTTIGLIATO IN PRIMAVERA.

IN DEGUSTAZIONE OFFRE NOTE FRESCHE E FLOREALI NEI PRIMI MESI DI VITA; NEGLI ANNI EMERGONO NOTE SOLFUREE E DI IDROCARBURO TIPICHE DEL RIESLING.

DA SERVIRE A UNA TEMPERATURA DI CIRCA 10 °C, OTTIMO COMPAGNO DI UN PIATTO A BASE DI PESCE O DI UN TAGLIERE DI FORMAGGI STAGIONATI.



ALBERTO FIORI
VIGNAIOLO IN OLTREPÒ PAVESE

AZIENDA AGRICOLA VALDAMONTE
FRAZIONE VALDAMONTE, 47
27047 SANTA MARIA DELLA VERSA (PV)
CELL. 333 8176256 (ALBERTO)