



PUSTERLA

VINO BIANCO “ PUSTERLA ”



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA: GIALLO DORATO BRILLANTE.

UNA LEGGERA VELATURA TESTIMONIA LA NATURALITÀ DEL VINO.

AL NASO: MELA COTOGNA, RESINA CON CHIUSURA DI EUCALIPTO E TOCCO SALMASTRO.

AL GUSTO: TESO CON FRUTTO CHE SI ESPANDE.

NOTA FRESCA E SALINA CON CHIUSURA PROFONDA E AMMANDORLATA.

ABBINAMENTI: FRATTAGLIE, ZUPPA DI PESCE, FORMAGGI ERBORINATI.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C.

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

ZONA DI PRODUZIONE: VIGNETO PUSTERLA, BRESCIA

STRUTTURA DEL TERRENO: SOMMITÀ DI UNO SPERONE CALCAREO STRATIFICATO, CON MARNE E NODULI DI SELCE: IL MEDOLO. COMPOSIZIONE E PENDENZA DEL SUOLO ASSICURANO IL DRENAGGIO, L'ESPOSIZIONE ASSICURA ALL'UVA UN CORRETTO APPORTO DI LUCE SOLARE

VITIGNI UTILIZZATI: 100% UVA INVERNENGA

Società Agricola Monte Rossa srl

Sede legale: Via Monte Rossa 1 rosso - Bornato di Cazzago San Martino (BS)

Sede operativa: Via per Ospitaletto 131 - Cazzago San Martino (BS) - tel. 030 725066

info@monterossa.com

MONTEROSSA.COM

