



Parusso

LANGHE DOC BIANCO

Ottenuto da uve Sauvignon Blanc.

Vendemmia: uva raccolta rigorosamente a mano con la massima cura in piccole ceste forate.

Vinificazione: dopo una pressatura soffice il vino viene affinato in vasche di acciaio a contatto con i suoi lieviti

Colore: giallo paglierino.

Profumo: fresco di frutti esotici.

Sapore: fragrante, fruttato, buona persistenza aromatica.

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Formati: bottiglia da L. 0,750.

