

Tipologia/Denomination:	Indicazione Geografica Tipica <i>Geographical mark of origin</i>
Zona di origine/Origin area:	Loc. Cercatoia del Comune di Montecarlo <i>Loc. Cercatoia, Montecarlo municipality</i>
Tipo di terreno/Soil:	Medio impasto/ <i>Medium texture</i>
Vitigni/Varieties:	Pinot Bianco in purezza/ <i>100% White Pinot</i>
Fermentazione e affinamento Fermentation and ageing:	Fermentazione ed affinamento in barrique di rovere francese (Allier) e con permanenza sulle fecce per un totale di 9 mesi <i>Fermentation in stainless steel tanks and ageing in French Oak barrels (allier) and permanence on the dregs for 9 months</i>
Alcool %:	14%
Formati/Format:	Borgognotta Liberty nera da 0,750 lt in cartoni da 6 bottiglie Borgognotta Magnum nera da 1,5 lt in astuccio da 1 bottiglia <i>0,750 lt Black Burgundy Liberty bottle in boxes of 6 bottles</i> <i>1,5 lt Black Burgundy bottle in single boxes</i>
Colore/Colour:	Giallo paglierino carico con riflessi dorati <i>Yellow with golden reflexes</i>
Profumo/Scent:	Molto intenso, complesso, con sentori floreali e di frutta a pasta bianca piacevolmente fusi a note di spezie in sottofondo <i>Very intense, complex, with flowers and fruits mixed with spices</i>
Gusto/Taste:	Ampio e ben strutturato, molto equilibrato con un finale morbido persistente <i>Wide, well structured, very balanced, with a soft and persistent end</i>
Temperatura di servizio Temperature of service:	12° C
Abbinamenti consigliati Food matching:	Crostacei con salse leggere, pesci al forno ed al cartoccio, carni bianche con sughi leggeri <i>Shellfishes with light sauce, roast fishes or baked in foil, white meat, light sauce</i>

