



LA PIEMONTE

A NEW TASTE OF WINE

LA PIEMONTE

VINO OTTENUTO DA UVE APPASSITE BIANCO



VARIETÀ

100% Greco Novarese.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Morenico - Alluvionale. Esposizione Sud/Est.

PRODUZIONE DI UVA PER HA

80 q.li.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

5/6 mesi di appassimento in cassette. 12 mesi in barrique e 12 mesi in bottiglia.

COLORE

Ambrato.

PROFUMO

Zafferano e fiori di camomilla uva passa, nocciola e albicocca secca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/12 °C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Formaggi blu e stagionati, dolci cremosi, prodotti da forno.