

Sant Armettu

SANT ARMETTU

ILE DE BEAUTÉ I.G.P. BURGHESE BLANC



UVAGGIO

80% Vermentinu, 10% Genovese, 10% Biancu Ghjentele.

TERRITORIO

Selezione parcellare delle migliori uve provenienti dalle coste di Tizzano.

VINIFICAZIONE

Vinificazione in tini di rovere. Affinamento di 24 mesi in tini di rovere più piccoli con le fecce fini.

COLORE

Giallo dorato.

NOTE DEGUSTATIVE

Vino elegante e nobile, impressiona per la sua persistenza. Espanso e raffinato, il Burghese bianco è da abbinare con piatti gourmand.