



LA SBERCIA

SINEMURI BIANCO

VINO BIANCO
FERMO MILLESIMATO

Vitigni: Il Sinemuri è un vino senza confini: origina da un blend di vitigni autoctoni e internazionali coltivati nei terroir più vocati dei Comuni di Borgoratto Mormorolo e Borgo Priolo, comuni appenninici del territorio delle Quattro Regioni, dove Lombardia, Piemonte, Emilia e Liguria si incontrano

Denominazione: Vino Rosso

Caratteristiche organolettiche:

Colore: paglierino brillante con riflessi verdognoli.

Profumo: fresco, dal profilo aromatico elegante e raffinato. Si riconoscono l'ananas, il tipico sentore di pesca e litchi, mentre le note floreali comprendono principalmente ginestra, acacia e gelsomino.

Gusto: morbido, fragrante e sapido.

Gradazione alcolica: 12 % vol

Abbinamenti: Vino dall'abbinamento eclettico: a partire dall'aperitivo e per accompagnare antipasti, ai piatti di pesce come ad esempio il baccalà, la carpa alle olive, sino alle carni bianche; ottimo con i formaggi giovani.

Temperatura di servizio: 6 - 8°C