BOURGOGNE BLANC ALIGOTÉ

Denominazione: Borgogna Aligoté

Vitigni: Aligoté 100%

Suoli granitici.

Alcool: 12,5%

Allergeni: Solfiti, Anidride solforosa, Anidride carbonica, zolfo

Cultura ragionata.

Vinificazione: Fermentazione in tini di acciaio inox termoregolati.

Affinamento in vasche di acciaio inox termoregolate.

Degustazione:

Visiva: Color oro, pallido.

Naso: Aromi aromatici, freschi, di agrumi.

Bocca: Fresco, note agrumate, note di frutta esotica, buona intensità.

Temperatura di servizio: Tra 10° e 12°

Abbinamento cibo-vino: Come aperitivo, Salumi, Lumache alla Borgogna, Tapas, Ostriche

Il Bourgogne Aligoté è un vino bianco secco e fresco, perfetto per accompagnare frutti di mare, insalate o semplicemente come aperitivo. Con il suo bouquet di note agrumate e floreali, offre un'esperienza di gusto rinfrescante ed elegante. Il Bourgogne Aligoté è la scelta perfetta per coloro che desiderano esplorare i vini bianchi della regione e che apprezzano un vino fresco e avido.