



Serving the best



Memoro Bianco D'Italia

PICCINI / ITALIA
966306

Tuotantoalueet: Sisilia, Trentino, Toscana ja Veneto.
Sadonkorjuuaika vaihtelee huomattavasti elokuun puolivälistä syyskuun jälkipuoliskolle pohjoisten alueiden lajikkeiden osalta. Rypäleiden erilaiset alkuperät antavat Memro Biancolle erinomaisen tasapainon ja ainutlaatuiset ominaisuudet. Viinin raikkautta ja lajikeominaisuuksia korostetaan välttämällä tammitynnyrien käyttöä valmistuksen ja kypsytyksen aikana. Jokainen rypälelajike tuo viiniin oman erityisen luonteensa: Sisiliasta saadaan lämpöä ja rakennetta, kun taas viileämmän ilmaston Trentino tarjoaa viiniin hedelmäisiä aromeja. Maremman Vermentino täydentää aromiprofilia kukkaisuudella, joka yhdistyy harmonisesti Pinot Grigion hedelmäisiin vivahteisiin. Suositeltu tarjoilulämpötila: 12 °C.

Luonnehdinta

Pirteä ja trooppisen hedelmäinen. Vaikuttavan konsentroitunut vaaleiden hedelmien makumaailma on raikas ja selkeä.

Käyttösuositus

Tarjoile valkoisen lihan, kuten kanan, sekä kalan ja merenelävien kanssa.

tilaukset@bpf-finland.fi | +358 9 622 9190

Suljentatyyppi:

Metallinen kierrekapseli

Alkoholi:

13 %

Pullokokko:

18,7 Senttilitra