



B STATION

CIN CIN NATO

PIEMONTE



G.BOSIO



2015

VITIGNO:

Baratuciat 100%

TERRENO:

colline moreniche di spinta del vecchio ghiacciaio della Val Susa. Suolo sabbio-ghiaioso, mediocalcificato, con rari strati di limo e argilla

Vigne: vigna Falca, altezza 420 s.l.m.

PRODUZIONE:

45 q/ha

METODO DI SPUMANTEZZAZIONE:

Metodo classico

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: bianco paglierino con riflessi giallognoli.

Profumo: fiori bianchi, note balsamiche, citrico.

Sapore: equilibrato, leggera crosta di pane, sapido, giustamente acido, finale lungo e ammandorlato.

Temperatura di servizio: 8° - 11°

Abbinamenti: a tutto pasto, ad eccezione delle carni rosse e del dessert.