



Bianco “Tournet”

DESIGNAZIONE

Tournet Bianco

UVE

Erbaluce 60%, Chardonnay 40%

COLLOCAZIONE VIGNETI

Pianura

TIPOLOGIA

Bianco secco tranquillo, non aromatico, giovane, buona intensità odorosa, media struttura.

Alcool 11-12%.

Acidità totale 5,5-6,5%

PROFILO SENSORIALE

Colore giallo paglierino, fresco, fruttato.

SERVIZIO/ PAIRINGS

Molto fresco come drink o in accompagnamento a portate di entrata di sapore delicato. Fresco con primi piatti non troppo saporiti e con secondi di carni bianche e pesce.

CONSERVAZIONE

La bottiglia tenuta coricata, in buone condizioni di cantina, ha un'ottima conservabilità.