BAG IN BOX 5lt

Denominazione: ***Vino da tavola rosso bio***
Gradazione: ***12,5/13%***
Vitigni: ***Schiava, Merlot, Cabernet Sauvignon***
Tipologia del terreno: ***marna bergamasca***
Sistema di allevamento: ***guyot e pergola***
Esposizione: ***sud/sud-ovest***
Produzione di uva per ha: ***70 q/ha***
Temperatura di servizio: ***16°***
Vinificazione: ***raccolta delle uve biologiche in cassetta con selezione delle uve; vinificazione a crudo. Fermentazione a temperatura controllata per 10 giorni. Maturazione in acciaio.***
Proprietà organolettiche: ***vino biologico giovane di colore vivace, fruttato e adatto a tutte le occasioni. Ottimo a tutto pasto con primi piatti e secondi a base di carne. Presenta al naso note fruttate e al gusto risulta equilibrato e morbido.***
Dichiarazione Nutrizionale per 100 ml: ***72 Kcal; Grassi: 0g; Carboidrati: 0,5g; Proteine: < 0,02g; Sale: < 0,01g.***

Denominazione: ***vino da tavola bianco bio***
Gradazione: ***13%***
Vitigni: ***Incrocio Manzoni, Chardonnay***
Tipologia del terreno: ***argilloso/calcareo***
Sistema di allevamento: ***cordone speronato***
Esposizione: ***nord***
Produzione di uva per ettaro: ***60 q/ha***
Temperatura di servizio: ***6°***
Vinificazione: ***raccolta delle uve biologiche in cassetta, vinificazione a crudo; fermentazione a temperatura controllata per 4/5 giorni dove aver separato la buccia dal mosto. Successivo affinamento in acciato.***
Proprietà organolettiche: ***vino biologico brillante, dai sentori delicati e freschi. Di buona sapidità, adatto a tutto pasto con piatti leggeri a base di verdure e pesce. Servire Fresco. Giallo paglierino di estrema finezza ed eleganza.***
Dichiarazione Nutrizionale per 100 ml: ***70 Kcal; Grassi: 0g; Carboidrati: 0,5g; Proteine: < 0,02g; Sale: < 0,01g.***