bettalunga

GESSALE

Uvaggio: Sangiovese 100 %

Sistema d'allevamento: Cordone Speronato

Vendemmia: Terza decade di agosto

Vinificazione: Solo mosto fiore, derivato da pressatura soffice delle uve, in vasche di acciaio inox a temperatura controlalta

Affinamento: Acciaio inox, per 6 mesi sulle proprie fecce di ferementazione

Temperatura di Servizio: 10-12°C

Colore: Rosa tenue

Olfatto: Sentori freschi di frutta bianca, con una nota balsamica e pepe leggero sul finale

Gusto: Spiccano la freschezza e la lunga sapidità nel finale che lo rendono di grande bevibilità e di facile abbinamento

Consumo: Esprime il meglio di sè nei primi mesi di vita quando prendomina la freschezza, ma riesce a sostenere bene anche un anno in bottiglia

Abbinamenti: Prosciutto crudo e formaggi a media stagionatura, crostacei e frutti di mare, tempura

bettalunga
Voc. Bettalunga, 25 Castello delle Forme
Marsciano Pg
Tel: +39 328 270 3450 E-mail: info@bettalunga.it
www.bettalunga.it