

SIRMIAN Pinot Bianco

Bouquet ampio con sentori di mela, agrumi e ananas maturo. Grazie alla varietà di rocce primitive nel terreno, ci delizia con una straordinaria mineralità, eleganza piena e acidità decisa, piacevolmente fresco e vivace al palato nel finale. Eccellente aperitivo, si accompagna bene anche ad antipasti, primi piatti, pasta e secondi di pesce.

La storica zona di coltivazione di Sirmian, adagiata sui pendii di Nalles, si contraddistingue per i suoi terreni caratterizzati da una vastissima profilo geologico (terreni morenici con porfido, marmo, gneis, mica e calcare). Il clima alpino con estati fresche e autunni miti permette una vendemmia tardiva ideale per il nostro Pinot Bianco.

