“PROMETHEUS” – VINO BIANCO

Vitigno: il più noto autoctono bianco della zona

Vinificazione e affinamento: contattare direttamente per ulteriori info

Vita media del vino: Vino poliedrico buono da subito ma che, sicuramente, nasconde grandi sorprese dopo un affinamento anche medio–lungo.

Temperatura di servizio: 15-18° C

Colore: tra il giallo dorato ed il giallo aranciato

Profumo: intenso e minerale, invitante, con sentori di frutta candita, miele di tiglio e fiori.

Gusto: intenso, con una leggera vena acidula che dà freschezza e persistenza. Vino infinito in bocca con sensazioni marcate di frutta e tannini delicati che donano a questo vino equilibrio e pulizia.

Abbinamenti: il matrimonio perfetto é sicuramente quello con i formaggi arborinati e pesci a polpa grassa, quali salmone e tonno. Non disdegna la selvaggina “da penna” e “da piuma” quali anatra, piccione e quaglia. Ottimo anche come vino da meditazione, da sorseggiate amabilmente dopo cena.

Via del Forno 4 – 12040 Monteu Roero (CN)
Tel. e fax +39.0173.90346 Cell. +39.338.8164016
E-mail: info@bajaj.it