METODO CLASSICO BERENIKE

Vitigno: 100% vitigno autoctono piemontese con spiccata acidità.

Zona di produzione: -

Vinificazione: contattare per maggiori info

Vita media del vino: 10 anni

Temperatura di Servizio: 6 -8 °C

Colore: rosato

Profumo: frutta rossa e fiori

Gusto: bolla vivace ma delicata. Al palato si riscontrano note di frutta rossa appena colta quali ciliegia e lampone

Abbinamenti: aperitivi, primi e secondi di pesce, carni con una bella grassezza, formaggi freschi o semi-stagionati

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