

VINO BIANCO APPASSITO "ELISIR"

Uve bianche autoctone della zona.

Esposizione: Sud - sud/est.

Terreno: sabbioso argilloso di origine marina.

Vinificazione: in vasche d'acciaio, lenta fermentazione alcolica, maturazione su lieviti.

Note di degustazione: colore giallo paglierino intenso, gusto pieno, gradevole ed equilibrato con una persistente sensazione di confettura e datteri. Profumo fruttato con sensazioni di camomilla e frutti esotici.

Vita media del vino: 2 anni.

Alcol: 15,5%Vol

Temperatura di servizio: 8° - 12°C.

Abbinamenti: formaggi stagionati, pasticceria secca e dolci al cioccolato.

VINO BIANCO APPASSITO "ELISIR"

White grapes native to the area.

Exposure: South - south/east.

Soil Type: sandy clay of marine origin.

Vinification: in steel tanks, slow alcoholic fermentation, maturation on yeasts.

Tasting Notes: intense straw yellow color, full taste, pleasant and balanced with a persistent sensation of jam and dates. Fruity bouquet with sensations of chamomile and exotic fruits.

Longevity: 2 years.

Alcohol Content: 15.5 %Vol

Serving Temperature: 8° - 12°C.

Food Pairings: ripe cheese, dry pastries and chocolate desserts.



Azienda Agricola Cascina Torniero dei F. Ili Migliasso

Via Torniero, 8 - Fraz. Madonna dei Cavalli - Castellinaldo d'Alba (CN) - Italia

Tel. Fax. +39 0173 213055

Cell. +39 3477646483 Giuliano - +39 3899743645 Roberto - +39 3807309810 Stefano

www.cascinatorniero.it - info@cascinatorniero.it