

OLTREPÒ PAVESE



BoscoLONGHINO

VITICOLTORI DAL 1895



“Bricco del Cervo”

Chardonnay I.G.T. PV

Ottenuto da uve Chardonnay con una percentuale dell'85% e per il resto Pinot Nero.

Il vigneto si trova tra il torrente Versa e una pineta dove i caprioli, piccoli ungulati appartenenti alla famiglia dei Cervidi, sono soliti rifugiarsi.

Colore: giallo paglierino scarico.

Profumi: netti con sentori fruttati e una delicata cadenza erbacea.

Sapore: equilibrato, fresco e persistente, di buona struttura.

Abbinamenti: accompagna dessert e pasticceria finissima, splendido sui dolci grassi e farciti.

Temperatura di servizio: 8-10° C

Grado alcolico: 12% vol.