

OLTREPÒ PAVESE



BoscoLONGHINO

VITICOLTORI DAL 1895



“Il Prugnolo”

Pinot Grigio I.G.T. PV

Ottenuto dalla vinificazione in bianco delle uve Pinot Grigio per l'85% e per il resto Pinot Nero.

Le uve sono coltivate vicino ad una zona lasciata incolta ove crescono cespugli di rovi e di prugnolo, le cui candide fioriture primaverili offrono nettare alle api e agli insetti pronubi, mentre le more estive del rovo e le drupe autunnali del prugnolo sono fonte di cibo per la fauna selvatica fino a inverno inoltrato.

Colore: giallo paglierino brillante con sfumature ramate.

Profumi: particolarmente eleganti caratterizzati da note fruttate floreali.

Sapore: equilibrato, con una piacevole persistenza.

Abbinamenti: accompagna antipasti, primi piatti e frittura di pesce.

Temperatura di servizio: 6-7° C

Grado alcolico: 12% vol.