OLTREPÒ PAVESE

FARAVELLI

BOSCOLONGHINO

VITICOLTORI DAL 1895

"Limodoro"

Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC

Ottenuto dalla vinificazione in bianco delle uve Pinot Nero, separando quindi le bucce dal mosto prima della fermentazione.
Il nome di questo vino richiama l'ubicazione del vigneto, disteso a ridosso di una collinetta ove fioriscono margherite ed una specie protetta di orchidea selvatica.

Colore: giallo paglierino luminoso.

Profumi: presenta profumi eleganti e intensi, con note floreali e di frutta a polpa bianca.

Sapore: equilibrato, armonico, con una piacevole persistenza.

Abbinamenti: da gustarsi giovane, come aperitivo. Accompagna salumi, crostacei e primi piatti delicati.

Temperatura di servizio: 6-7° C

Grado alcolico: 12% vol.

Frazione Molino Marconi - Santa Maria della Versa (PV) - Tel. 0385 798049 - Mail: info@boscolonghino.it - **www.boscolonghino.it**