

OLTREPÒ PAVESE



BoscoLONGHINO

VITICOLTORI DAL 1895



“Il Prugnolo”

Pinot Grigio IGT PV

Ottenuto dalla vinificazione in bianco delle uve Pinot Grigio.

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.