



L'uva deriva da un unico vigneto, raccolta a mano.

Macerazione a temperatura ambiente per una settimana.

Affinato in barrique di rovere francese.

Viene imbottigliato due anni dopo la vendemmia.

Birša

SCHEDA ORGANOLETTICA:

COLORE: giallo dorato con riflessi ramati carichi.

PROFUMO: gradevole, fruttato.

SAPORE: asciutto, pieno, aromatico.

ALCOOL: 14,0 % vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,4 g/l

CONSUMAZIONE: a 15°C con pesce crudo, pesce affumicato, carni bianche, zuppe di verdure, pietanze ricche di spezie.