

75 cl. e

VINO OTTENUTO DALLE UVE DEL VITIGNO OMONIMO COLTIVATE NELL'ASTIGIANO. LA VENDEMIA AVVIENE A METÀ SETTEMBRE E IL VINO OTTENUTO È GIÀ PRONTO ALL'INIZIO DELLA PRIMAVERA SUCCESSIVA. È UN VINO NOVELLO NON ADATTO ALLA DEGUSTAZIONE SI PRESENTA DI COLOR GIALLO PAGLIERINO CHIARO CON UN PROFUMO ASCIUTTO, SECCO MA MOLTO DELICATO (DA QUI IL SUO NOME). IL GUSTO È MOLTO ARMONICO E ROTONDO. LA GRADAZIONE È 11-12% VOL. QUESTO VINO SI ACCOMPAGNA BENISSIMO CON I PIATTI A BASE DI PESCE MA SERVITO SUI 10-12° SI ABBINA MOLTO BENE ANCHE CON GLI ANTIPASTI E I PIATTI FREDDI.



DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*Diemonte Tortese*



DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*Diemonte  
Tortese*



CASCINA DEI DEIU