



# BURGHESSE BLANC

**TERROIR :** Sélection parcellaire sur les arènes granitiques des coteaux de Tizzano.


**CEPAGE :** 80% Vermentinu, 10% Genovese, 10% Biancu Ghjentele.

**VINIFICATION :** Vendange égrappée, triée à la vigne et en cave, fermentation en foudre. Entonnage puis sélection des meilleurs demi-muids pour la mise en élevage prolongé

**ÉLEVAGE :** 24 mois demi-muids sur lies intégrales.

**ROBE :** Robe jaune or.

**DEGUSTATION :** La bouche s'appuie sur des amers nobles et impressionne par sa persistance. Épanoui et racé, Burghese blanc s'appréciera avec des mets raffinés.



BURGHESSE BLANC