



# VINIFERA BIANCU GHJENTILE

**TERROIR :** Coteaux de Tizzano composés d'arènes argilo-granitiques.

**CEPAGE :** 100% Biancu Ghjentile.

**VINIFICATION :** Vendange égrappée, triée à la vigne et en cave, levures indigènes. Fermentation en cuve, non filtré.

**ÉLEVAGE :** Cuve inox et demi-muids 6 à 8 mois.

**ROBE :** Jaune doré avec reflets verts.

**DEGUSTATION :** Vaste palette aromatique, fruitée, suave et persistance aromatique.



BIANCU GHJENTILE