

BERSAGLIO VILLA OLIMPIA BIANCO



13 %

12 C° ~15 C°

PRODUTOR



MARTOCCIA



BIANCO DI
MONTALCINO



ITÁLIA



MONTALCINO



2023

CARACTERÍSTICAS



60% TREBBIANO, 20% MALVASIA, 20% CHARDONNAY



AFINAMENTO EM AÇO INOX POR 03 MESES

VINIFICAÇÃO

A colheita ocorre nos primeiros dias de setembro. Fermentação sob para tanques de aço inoxidável, o mosto é transferido para afinamento durante 03 meses. Posteriormente, é engarrafado e permanece um mês em cave para finalização do processo de estabilização.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO



APERITIVO



QUEIJOS FRESCOS



PIZZAS NO GERAL



CEVICHE

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Visual: Cor amarelo palha brilhante com reflexos dourados.

Olfato: Aromas frescos de frutas cítricas, como limão e maçã verde, com um toque floral delicado.

Paladar: Leve e fresco, com boa acidez e sabor frutado, proporcionando uma sensação de equilíbrio e frescor.

