



terre dei santi®

Viticoltori da sempre, insieme dal 1953

Collinello

Bag-In-Box

Vino bianco, ricco di fruttate fragranze.
Ottenuto dall'attenta vinificazione di una precisa melange di uve.

Vino: Vino Bianco.

VITIGNO: Uve locali.

Zona di produzione: Locale.

VINIFICAZIONE: In bianco a 18°C con rifermentazione in autoclave

AFFINAMENTO: Non previsto.

COLORE: Bianco, con riflessi verdolini.

PROFUMO: Fruttato e floreale con sensazioni che evocano frutta fresca come pesca, mela e fiori bianchi, come il biancospino.

SAPORE: In bocca il vino è fresco e morbido

EPOCA MIGLIORE PER IL CONSUMO: Vino di pronta beva, da consumare nelle settimane successive all'acquisto.

ABBINAMENTI: È un vino indicato come aperitivo o da tutto pasto, specialmente con portate di pesce.

CONFEZIONE e CONSERVAZIONE: Il vino è confezionato utilizzando la tecnologia "bag in box" che, mantenendo il prodotto sottovuoto, ne impedisce l'ossidazione e preserva la freschezza, anche alcune settimane dopo l'apertura. La conservazione deve avvenire a temperatura di 14°-16°C, al riparo da luce e fonti di calore.

Modalità di servizio: In calici non molto ampi, appena spillato, preferibilmente ad una temperatura di 8-10°C.



Cantina e sede legale
via San Giovanni, 6
14022 Castelnuovo Don Bosco
(AT)+39 011 987 6117

Cantina
via Roma 58/64
14015 San Damiano d'Asti (AT)
+39 0141 975 189

info@terredeisanti.it

www.terredeisanti.it