



CASTELLO DI CIGOGNOLA

BIANCA

Pavia Bianco IGT
Uve bianche selezionate e vinificazione in bianco
di una piccola quantità di Barbera
Fermentazione lenta a basse temperature con
lieviti spontanei, affinamento in acciaio



Pavia Bianco IGT

Vino ricavato da uve bianche e da una piccola
quantità di Barbera vinificato in bianco. Dalla
pressatura ricaviamo solo il succo del cuore
dell’acino, assicurando un vino sapido e dal
bouquet complesso, caratterizzato dal fitto
intreccio delle note agrumate e floreali con gli
aromi sviluppati in vigneto. Una combinazione
che pervade naso e poi bocca, lasciando al
palato una sensazione agile che dura nel tempo.

Classificazione	Provincia di Pavia Bianco IGT
Tipologia	Bianco fermo

Grado Alcolico	12,50%
Servire a	09°C
Longevità	5-6 anni