

SCHEDA TECNICA :

BIANCHETTA GENOVESE GOLFO DEL TIGULLIO - PORTOFINO D.O.C. ETICHETTA "CHIESA"

Caratteristiche

L'aspetto brillante ed il colore giallo paglierino carico conquistano subito l'occhio attento del degustatore. Dal profumo contenuto ma piacevole e persistente, di sapore pieno, di buona alcolicità, secco di non eccessiva acidità.

VITIGNO E ZONA DI PRODUZIONE

Vino ottenuto dalla vinificazione delle uve provenienti dal vitigno Bianchetta Genovese per almeno l'85%, mentre per il complessivo 15% possono concorrere alla produzione di detto vino, altri vitigni autorizzati quali: Albarola, Vermentino, Rollo, Pigato e Bosco. L'uva da noi vinificata viene coltivata nella zona vitata dell'entroterra e specificatamente nei comuni di Ne (Colline di Campo di Ne -mt. S.l. mare - Costa di Zerli 350 mt. S.l. mare - Sambuceto -) Comune di Cogorno - località Monticelli -

ABBINAMENTI GASTRONOMICI.

Ottimo con antipasti di mare, accompagna con delicatezza i tipici ripieni alla ligure e trova larghi consensi con i primi piatti al pesto. Si inserisce con autorevolezza nella vasta cucina a base di pesce di mare e non disdegna le carni bianche cotte delicatamente.

SERVIZIO E CONSERVAZIONE

Come tutti i vini bianchi di struttura si consiglia l'uso di servizio a 8 - 10 ° C. in bicchieri a calice con stelo alto.

E' consigliabile consumarlo giovane.