

BIANCO DI PORTOFINO

Caratteristiche

Questo vino abbraccia idealmente tutti i consumatori amanti del buon bere alla ricerca di un vino non impegnativo, semplice ed equilibrato nelle sue componenti, di giusta alcolicità e facilmente accostabile. Il bianco di PORTOFINO si presenta in brillante limpidezza di colore giallo paglierino carico con riflessi dorati, dal profumo delicato, di sapore asciutto, armonico, giustamente secco.

Vitigno e zona di produzione

Viene prodotto con uve provenienti dalla zona dell'entroterra del comune di Ne e raccolte la prima settimana di Ottobre (località Campo di Ne mt. 200 S.l. mar) e derivanti dai vitigni raccomandati o autorizzati per la provincia di Genova (Vermentino e Bianchetta Genovese che rappresentano almeno il 60% del prodotto - Albarola. Rollo , Bosco, Pigato per il restante 40%)

Abbinamenti gastronomici

Per le sue gradevoli caratteristiche può accompagnare con disinvoltura e dignità la cucina del vivere quotidiano.

Servizio e conservazione

Va servito a 10 ° C in calice con stelo alto. E' consigliato consumarlo entro un anno dalla Vendemmia.