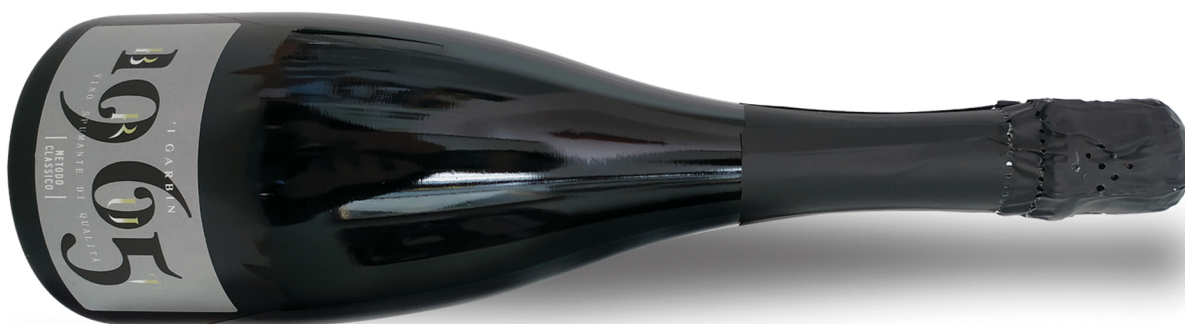




1965 Bianco

Vigneti	Chiomonte
Forma di allevamento	Spalliera con potatura a guyot
Anno d'impianto	2009
Vendemmia	Manuale in piccole cassette ad inizio settembre
Vinificazione	In bianco a temperatura controllata
Grado alcolico	12.5% vol
Affinamento	6 mesi acciaio, 24 mesi sui lieviti, 1-2 mesi in bottiglia post sboccatura
Temperatura di servizio	6-8 C°
Abbinamenti	Ottimo per aperitivo con salumi, formaggio o pesce fresco, si abbina molto bene anche tutto pasto con pietanze delicate.



Address.

Via dell' Avana 3
Località Signou - Chiomonte
(TO)

Contact

Phone 1: 333.5965510
Phone 2: 347.2412783
info@garbin.info

Website

www.garbin.info