



Bianco Fermo 2016

Cantina: Azienda Agricola Antonio Aldini

Denominazione: Vino Bianco

Tipologia: Bianco

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: 100% Sauvignon Blanc

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Vino Bianco

Annata: 2016

Grado Alcolico: 15.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Abbinamenti: Affettati, Carni Rosse, Primi Piatti Strutturati, Salumi

Invecchiamento: fino al 2020

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Sauvignon blanc in purezza, da uve biologiche dell'azienda agricola Antonio Aldini. Subisce la classica vinificazione in bianco con l'aggiunta di una macerazione sulla bucce della durata di un giorno. Questo gli consente di sviluppare una struttura importante per un vino naturale bianco quasi da fare invidia ad un vino rosso.

Note di degustazione

Antonio Aldini produce questo vini bianchi naturali tra cui questo meraviglioso vino bianco fermo. Le pirazine tipiche del Sauvignon Blanc gli conferiscono i caratteristici profumi verdi di oliva, peperone, sedano e timo, ma presenta anche aspetti fruttati più elaborati come frutta secca e la mela cotta. Vino gastronomico che si presta a diversi abbinamenti con salumi e primi piatti.