



# terreDEISANTI®

Viticoltori da sempre, insieme dal 1953

## Bianco del Colle®

È un vino bianco dolce, lievemente frizzante, ottenuto da uve Moscato.

**VINO:** Mosto Parzialmente Fermentato

**VITIGNO:** Uve a bacca bianca locali.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Locale

**VINIFICAZIONE:** Pressatura soffice e successiva fermentazione a 17°C in autoclave

**AFFINAMENTO:** Non previsto.

**COLORE:** Giallo paglierino brillante.

**PROFUMO:** Floreale, fruttato, intenso ma soprattutto aromatico, tipico dell'uva di origine che evoca la salvia e i fiori bianchi.

**SAPORE:** Pieno, dolce, vivace, delicato e persistente.

**PERLAGE:** Fine e persistente.

**EPOCA MIGLIORE PER IL CONSUMO:** 1 anno.

**ABBINAMENTI:** Con dolci e dessert in genere, con paste secche come ad esempio la pasticceria secca piemontese.

**MODALITÀ DI SERVIZIO:** Appena stappato in calici a coppa ad una temperatura di 6-8°C.



**Cantina e sede legale**  
via San Giovanni, 6  
14022 Castelnuovo Don Bosco  
(AT)+39 011 987 6117

**Cantina**  
via Roma 58/64  
14015 San Damiano d'Asti (AT)  
+39 0141 975 189

[info@terredeisanti.it](mailto:info@terredeisanti.it)

[www.terredeisanti.it](http://www.terredeisanti.it)