



ARMELLE ET BERNARD RION · BORGOGNA

Bourgogne Aligoté

Vino fresco e agrumato, ottimo con frutti di mare.

ZONA DI PRODUZIONE	Côte de Nuits e Côte de Beaune
VITIGNO	100% Aligoté
ANNATA	2023
RACCOLTA	Vendemmia manuale
AFFINAMENTO	6 mesi sui lieviti in acciaio inox
POTENZIALITÀ DI INVECCHIAMENTO	Da 1 a 3 anni
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16° – 18°C

VINIFICAZIONE

- Fermentazione alcolica: In vasche di acciaio inox

ESAME OLFATTIVO

- Agrumi
- Frutti esotici
- Fiori bianchi (Acacia)
- Profumo fresco e aromatico, tipico del vitigno

ESAME GUSTATIVO

- Bocca precisa, fresca e piacevolmente citronata

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

- Frutti di mare
- Pesce alla griglia
- Salumi