



BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE DOC CAVE MONT BLANC

DENOMINAZIONE: DOC

PROVENIENZA: VALLE D'AOSTA

COLORE: Giallo paglierino, tendente al verde.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,50%

VITIGNI PRINCIPALI: Prie' blanc (Blanc de Morgex).

VINIFICAZIONE: Vinificazione tradizionale in bianco a temperatura controllata

PROFUMO: Delicato con sottofondo di fieno di montagna.

SAPORE: Secco, leggermente frizzante, acidulo, molto delicato.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Ottimo come aperitivo, delicati spuntini, torte di montagna e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C

ALLERGENI: SOLFITI E DERIVATI DI UOVA E LATTE