



BASTIONE

P U S T E R L A

VINO BIANCO
"BASTIONE PUSTERLA"

VOLTA N° 984



COME DA TRADIZIONE INIZIATA NEL 1037, QUESTO VINO È STATO OTTENUTO DALLA VENDEMMIA TARDIVA DI UVA AUTOCTONA INVERNENGA, PROVENIENTE DALLE PERGOLE SECOLARI DEL VIGNETO URBANO PIÙ GRANDE D'EUROPA, SITUATO NEL CUORE DI BRESCIA ALLE FALDE DEL BASTIONE DELLA PUSTERLA.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA: GIALLO DORATO BRILLANTE.

UNA LEGGERA VELATURA TESTIMONIA LA NATURALITÀ DEL VINO.

AL NASO: MELA COTOGNA, RESINA CON CHIUSURA DI EUCALIPTO E TOCCO SALMASTRO.

AL GUSTO: TESO CON FRUTTO CHE SI ESPANDE.

NOTA FRESCA E SALINA CON CHIUSURA PROFONDA E AMMANDORLATA.

ABBINAMENTI: FRATTAGLIE, ZUPPA DI PESCE, FORMAGGI ERBORINATI.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C.

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

ZONA DI PRODUZIONE: VIGNETO PUSTERLA, BRESCIA

STRUTTURA DEL TERRENO: SOMMITÀ DI UNO SPERONE CALCAREO STRATIFICATO, CON MARNE E NODULI DI SELCE: IL MEDOLO. COMPOSIZIONE E PENDENZA DEL SUOLO ASSICURANO IL DRENAGGIO, L'ESPOSIZIONE ASSICURA ALL'UVA UN CORRETTO APPORTO DI LUCE SOLARE

VITIGNI UTILIZZATI: 100% UVA INVERNENGA

Società Agricola Monte Rossa srl

Via Monte Rossa 1 rosso, 25040 Bornato di Cazzago S. Martino (BS)

T. +39 030 725066/7254614 F +39 030 7750061

info@monterossa.com

VIGNETOPUSTERLA.COM

MONTEROSSA.COM

