



# 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](http://VIGNETOPUSTERLA.COM)

[MONTEROSSA.COM](http://MONTEROSSA.COM)

