



SAN VITO

wit

LAND VAN HERKOMST : Italië

REGIO : Piëmonte – Noordwest - Italië - “Pied du Mont” aan de voet van de Alpen

PRODUCENT : Daniele en Davide Pelassa

DRUIVENRAS : 100% Arneis

BIO : nee

AROMA : floraal, wit fruit, kamille

SMAAK : mooi breed in de mond met mineraliteit, rijp en sappig wit fruit

RIJPING : 4 to 6 maand “sur lies” en 2 maand flesrijping

BEWAAR POTENTIEEL : 3 jaar

SERVEER TEMP. : 10° C

WEETJE :

- Wijngaarden op 330m hoogte
- Klei, kalk en zand bodem
- Manuele oogst mid september
- Wordt ook wel eens de “witte Barolo” genoemd