Ceste
Vini Classici di Langa e Roero

Castellano Bianco Frizzante

VITIGNO: Ottenuto da un sapiente assemblaggio a bacca rossa prodotta da vitigni coltivati e vinificati in azienda. Vinificato senza le bucce

VINIFICAZIONE: Vasche in acciaio

VENDEMMIA: manuale, fine agosto, inizio settembre.

ALLA VISTA: bianco, con riflessi verdognoli, perlage consistente e fine.

ALL'OLFATTO: profumo delicato e floreale

AL GUSTO: sentori di agrumi, pesca gialla e banana leggera, leggermente frizzante

NOTE
Le sue caratteristiche organolettiche fanno di Castellano bianco un vino in ottimo abbinamento con crostacei, sushi e frutti di mare.
In generale buono come vino estivo, ma anche da accostare a risotti, carne bianche e formaggi di media stagionatura.

Servire a 6-8°C.

Vignaioli in Govone
C.so Alfieri 1 - 12040 Govone (CN) tel 017358635 - fax 017358635
www.cestevini.com