

# BALBI SOPRANI



## CORTE CASTELLO

Un Pinot Brut raffinato, vivace, elegante nel profumo e nei colori. Impreziosisce con il suo nettare aperitivi, pranzi o cene leggere e tutte le occasioni di festa.

### VITIGNO:

Pinot bianco. Grappolo medio - piccolo, cilindrico con acini sferoidi medio piccoli dalla buccia sottile e tenera. Foglia media, tondeggiante.

### PERLAGE:

Fine.

### COLORE:

Giallo scarico.

### PROFUMO:

Fruttato, caratteristico, con sentori di crosta di pane.

### SAPORE:

Gradevolmente secco, vivace.

### GRADAZIONE:

11,5% Vol.

### ABBINAMENTI:

Ottimo come aperitivo, si abbina deliziosamente a primi piatti leggeri, come risotto alle erbe di montagna, tagliolini neri con polpa di granchio e zucchini, e portate di pesce come salmone marinato al pepe rosa, scampi crudi al limone, granchio al vapore con cubetti di polenta, sogliola in saor.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

7/8° C.