



## BIANCHI

# GRENUIL

### BIANCO EMILIA I.G.T.

Il nome prende spunto dal personaggio di un famoso romanzo. Grenuil, il protagonista ha un sogno: creare un profumo capace di governare il cuore delle persone mediante l'essenza perfetta. Grenuil conosce migliaia di profumi e aromi che colleziona nella sua mente e che gli consentono di creare, a suo piacere, composizioni olfattive nuove ed incredibilmente uniche.

**Tipologia:** Fermo, secco, di facile beva

**Vitigno:** 40% Pinot Nero, 30% Sauvignon, 20% Ortrugo, 10% Malvasia di Candia aromatica

**Forma di allevamento:** Guyot basso e Cortina semplice

**Terreno:** Medio impasto

**Resa media per ettaro:** 80 quintali

**Gradazione alcolica:** 12,0% vol.

**Temperatura di servizio:** 8-12°C

**Caratteri organolettici:** Colore giallo paglierino tenue con riflessi ambrati e brillanti. Profumo intenso e persistente con note aromatiche molto complesse che ricordano la salvia, il peperone verde, i fiori di sambuco, il litchi e frutta esotica. Delicate note di camomilla e canfora. Sapore morbido e vivace con bocca persistente, lunga e aromatica. Pieno ed elegante.

**Abbinamenti:** Ideale come aperitivo, da gustare soprattutto nei periodi estivi, durante una piacevole conversazione tra amici o nella lettura di un buon libro. È perfetto con crudi di terra e di mare, piatti tradizionali di pesce e carni bianche. Ideale anche con i salumi.

**40%**  
PINOT NERO

**30%**  
SAUVIGNON

**20%**  
ORTRUGO

**10%**  
MALVASIA  
DI CANDIA  
AROMATICA

Torre fornello  
