



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