



# Beato Bartolomeo de Breganze spumante



## "Pinot Bianco Brut"

**CIAO VINO**

Den lille importør med de store vine



Pinot Bianco er en grøn variant af Pinot Noir, og har arvet en del af denne drues egenskaber. Den har dog en noget svagere syre, hvilket gør den god til lette vine, men svær at gemme.

Netop det lave syreindhold er årsagen til, at druerne til denne Pinot Bianco er høstet tidligt. Så tidligt, at druerne knapt nok er modnet færdig endnu. Disse druer presses ganske let, og det er kun mosten af det første lette pres, der anvendes til denne vin.

Vinen bliver svagt lysegul med grønne undertoner. Den er flot perlende, og dufter fint af æbler og ferskner. Det er en tør vin, der egner sig fint til kogte eller stegte fiskeretter, eller grønne asparges.

Den er også absolut dejlig som aperitif. Dump evt. en frossen blå drue i glasset når det serveres. Perlerne vil samle sig om druen og skabe nogle flotte reflekser i den lyse vin.

Vinen skal drikkes ung, og serveres ved 6 - 8°C.

Producent:	Beato Bartolomeo
Druer:	Pinot Bianco (100%)
Oprindelse:	Breganze, Veneto
Alkohol:	11,5 %
Denomination:	DOC
Indhold:	750 ml

**Pris: Kr 80.-**