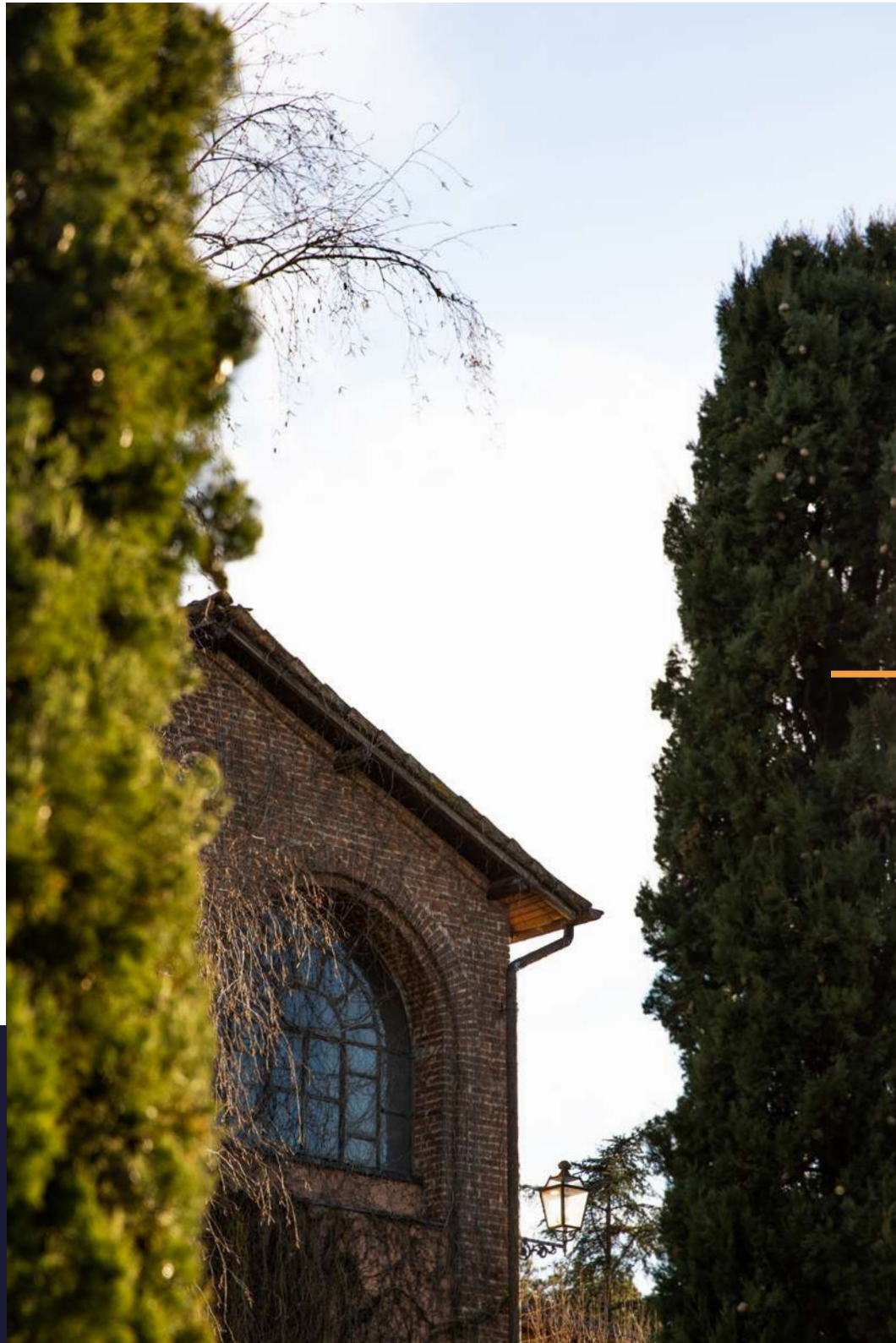




CORDERO
SANGIORGIO



Cordero e San Giorgio,
dalle Langhe all'Oltrepò Pavese.



TENUTA SAN GIORGIO

Dai suoi 230 metri di altitudine, sulla collina di Santa Giuletta, la Tenuta San Giorgio si estende in corpo unico per circa 22 ettari di cui una ventina di vigne vecchie, con una età media di circa 35 anni, coltivate in maniera sostenibile, a basso impatto ambientale. Nei restanti ettari della Tenuta si è scelto di mantenere intatto il bosco secolare di querce e ciliegi, prezioso quanto indispensabile per il benessere dei terreni e dell'ecosistema.

I terreni della Tenuta San Giorgio ospitano le varietà più vocate del territorio: Pinot Grigio, Croatina, Barbera, Chardonnay e Pinot Nero, il sovrano incontrastato dell'Oltrepò, che si estende su circa metà della superficie vitata aziendale. Parcelle di età, esposizioni e condizioni pedoclimatiche differenti che vengono valorizzate attraverso microvinificazioni e affinamenti parcellari al fine di esaltarne i diversi *terroirs* e le caratteristiche della singola annata.

At an altitude of about 230 meters, on the hill of Santa Giuletta, the Tenuta San Giorgio extends in a single body over about 22 hectares, of which about twenty are old vines, with an average age of 35 years, cultivated in a sustainable manner and with low environmental impact. In the remaining hectares of the estate, it has been decided to preserve the centuries-old oak and cherry tree forest, which is precious and indispensable for the well-being of the land and the ecosystem.

The lands of Tenuta San Giorgio are home to the most vocated varieties of the area: Pinot Grigio, Croatina, Barbera, Chardonnay and Pinot Nero, the undisputed ruler of the Oltrepò, which covers about half of the estate's vineyard area. Parcels of different ages, exposures, and with different pedoclimatic conditions are enhanced through micro-vinifications and parcellar agings in order to make the most of the different terroirs and characteristics of every vintage.

**Un luogo di storia
e bellezza**



The Tenuta San Giorgio is located in Santa Giuletta, among the rolling hills of the Oltrepò Pavese, from where you can admire a panorama stretching from the Alps to the Apennines. Dating back to the Marquis Sauli of Genoa family, it houses a 16th-century crenelated tower that has resisted the passage of time almost intact, just like the perfectly preserved underground cellar. Vestiges of a distant past whose beauty still persists today.

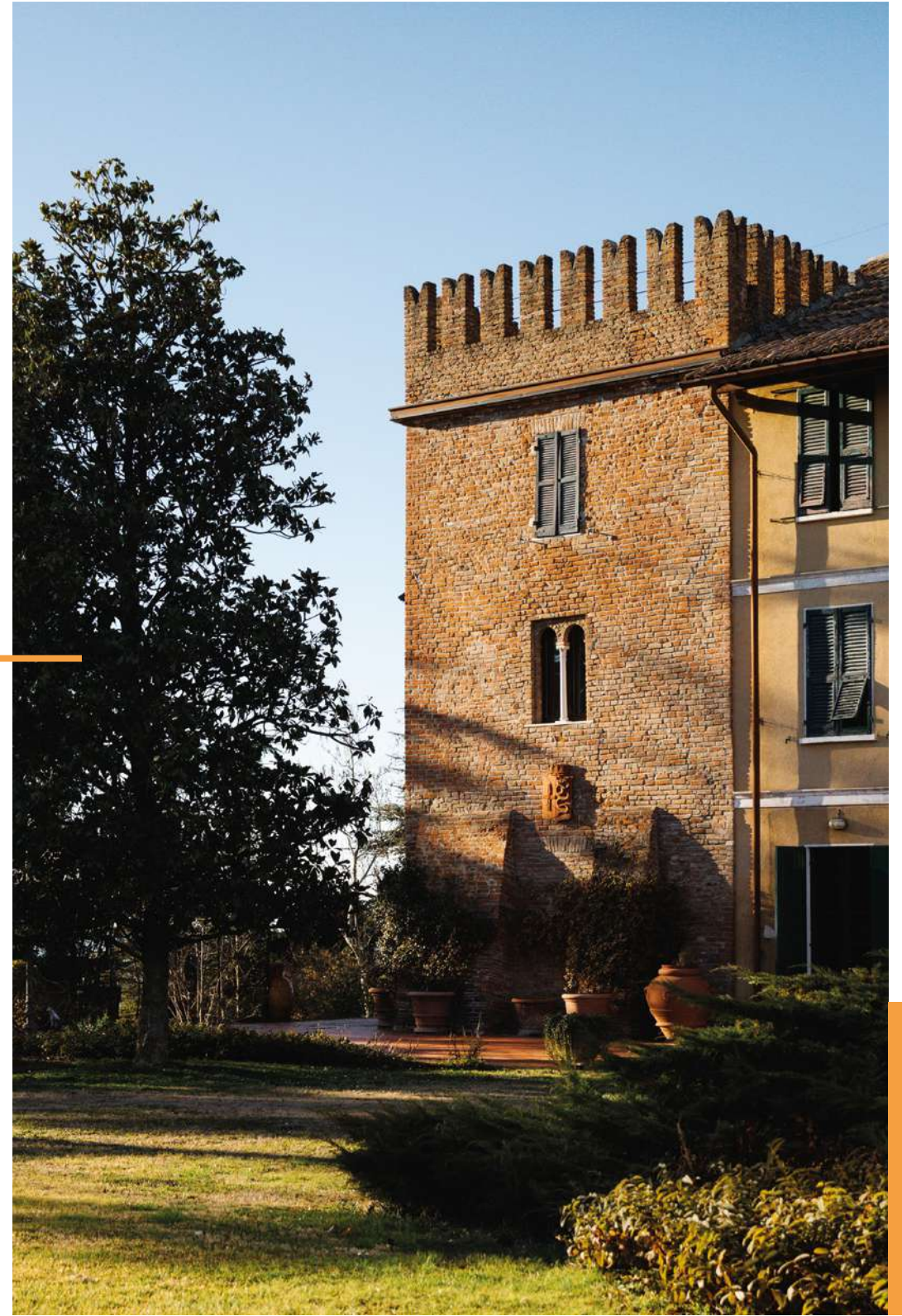
In 2019 Francesco, Lorenzo, and Caterina Cordero acquired this ancient estate in the Oltrepò Pavese area to make it their own winery. The place where they can express their passion and skills, where they can put their experience to good use and experiment with the techniques they have acquired over the years. A place of great beauty where great grape varieties are cultivated and where new pages of the family history can be written.

Le vestigia di un passato lontano

La Tenuta San Giorgio si trova a Santa Giuletta, tra le dolci colline dell'Oltrepò Pavese, da dove è possibile ammirare un panorama che va dalle Alpi all'Appennino.

Risalente alla famiglia dei Marchesi Sauli di Genova, ospita la torre merlata del XVI secolo che ha resistito quasi intatta allo scorrere del tempo, così come la cantina sotterranea conservata perfettamente. Vestigia di un passato lontano, della cui bellezza godiamo ancora oggi.

Nel 2019 Francesco, Lorenzo e Caterina Cordero acquisiscono questa azienda vinicola per farne la loro nuova cantina. Il luogo dove esprimere la propria passione e le proprie competenze, dove mettere a frutto il bagaglio di esperienze e sperimentare le tecniche acquisite negli anni. Un luogo di grande bellezza, dove si coltivano grandi vitigni e dove scrivere nuove pagine della storia di famiglia.





LA FAMIGLIA CORDERO

Mario Cordero porta con sé l'esperienza di una storia fatta di grandi vini: oltre trent'anni vissuti alla guida di una delle cantine langarole più rinomate, con l'obiettivo sempre preciso di portare nel bicchiere il sapore di un territorio. Ora il testimone è raccolto dai figli **Francesco, Lorenzo e Caterina**.

Una famiglia che affonda le proprie radici nelle vigne di Langa: quello con il vino è un legame viscerale, un rapporto speciale, che parla di famiglia, di tradizioni, ma anche, e soprattutto, di ricerca, scoperta e curiosità.

Per questo, quella dei tre fratelli, è una storia che parte dal Piemonte e dall'esperienza nella cantina di famiglia per diramarsi nel mondo, durante anni di formazione in diverse cantine e in diversi paesi, in Francia, negli Stati Uniti, in Nuova Zelanda, alla ricerca di tecniche e stili diversi per affinare il modo di vinificare e avere maggior consapevolezza per la sostenibilità e la bellezza.

Mario Cordero takes the experience of a history of great wines with him: over thirty years at the helm of one of the most renowned wineries in the Langhe, with the ever-precise objective of bringing the taste of the territory into the glass. Now the baton is taken over from his children, Francesco, Lorenzo, and Caterina.

A family with its roots in the Langa vineyards, in Castiglione Falletto. The bond with wine is visceral, a special relationship that speaks of family and traditions, but also and especially of research, discovery, and curiosity.

That of the three siblings is a story starting in Piedmont from experience in the family winery to spread around the world, with years of training in different wineries and different countries – France, United States, New Zealand – in search of different techniques and styles to refine the way of winemaking and to have a greater awareness for sustainability and beauty.



I valori di una famiglia di Langa con le radici da sempre in vigna

“L’Oltrepò Pavese è per noi il territorio dove portare avanti le tradizioni che ci hanno sempre accompagnati e la passione trasmessa dai nostri nonni e dai nostri genitori.

Salvaguardando le tradizioni del passato, ma con l’aiuto di tecnologie e moderni processi produttivi, non tralasciamo nessun dettaglio legato alla coltivazione e alla vinificazione con l’unico obiettivo di esaltare il grande prodotto che la terra ci offre, sempre nel suo massimo rispetto.”



“The Oltrepò Pavese is the territory where we can carry on the traditions that have always accompanied us and the passion passed down by our grandparents and our parents.”



“Safeguarding the traditions of the past, but with the help of technologies and modern production processes, we do not neglect any detail related to cultivation and winemaking with the sole aim of enhancing the great product that the soil offers us, always with the utmost respect.”

LA FILOSOFIA

I vigneti e la natura che circondano l'azienda sono oggetto di particolare tutela e attenzione, con l'obiettivo di valorizzare al massimo quello che il terreno e il clima favorevole di questo territorio possono donare ai vini.

Fin da subito si è intrapreso un percorso di conversione biologica e la salvaguardia del territorio è al centro dell'impostazione del lavoro, sia in vigna che in cantina.

Ogni vigneto è seguito con grande attenzione, operando una gestione nel pieno rispetto degli equilibri ecosistemici e mirata a valorizzare e incrementare la biodiversità che caratterizza un vigneto dall'elevato potenziale qualitativo.

The vineyards and the nature surrounding the winery are submitted for particular safeguard and attention, with the purpose of making the most of what the soil and the favorable climate of this area can give to the wines.

The company immediately embarked on the process of organic conversion, and the working approach places the protection of the territory, both in the vineyard and in the cellar, at its core.

Each plot of land is followed with great care, carrying out our work in full respect of the ecosystem balance and aimed at enhancing and increasing the biodiversity that characterizes a vineyard with high qualitative potential.

The selection of Cordero wines expresses the strong and restless character of these hills and their grape varieties. Alongside Pinot Nero, which plays a leading role in Oltrepò Pavese enology and is the company's real focus, the cultivated varieties are those typical of the area, such as Barbera, Croatina, Pinot Grigio, and Chardonnay.

La gamma dei vini Cordero esprime il carattere forte e irrequieto di queste colline e dei suoi vitigni. A fianco del Pinot Nero, grande protagonista dell'enologia in Oltrepò Pavese e vero focus aziendale, le varietà allevate sono quelle tipiche e storiche del territorio come la Barbera, la Croatina, il Pinot Grigio e lo Chardonnay.







Un rapporto privilegiato con la vigna

Oltre al percorso di conversione biologica, è stata perseguita fin da subito una filosofia di salvaguardia del territorio che si rispecchia in alcune accortezze dedicate alla campagna.

- ▶ Rivalutazione e mantenimento della genetica dei vecchi vigneti attraverso la selezione massale
- ▶ Utilizzo di prodotti / metodi naturali per la lotta ai parassiti
- ▶ Concimazioni solo con concime organico (letame di origine bovina)
- ▶ Adesione al progetto BioPass® dello Studio Agronomico Sata (attività di zonazione della biodiversità e della qualità funzionale dei suoli al fine di renderli più sani ed ospitali ed avere uve dal maggiore potenziale qualitativo)



In addition to the organic conversion process, the company immediately pursued a philosophy of safeguarding the territory, reflected in different attentions dedicated to the land. Some practical examples:

- ▶ *Re-evaluation and maintenance of the genetics of the old vineyards through massal selection*
- ▶ *Use of natural products/methods to combat certain pests*
- ▶ *Fertilization with organic fertilizer only (cow manure)*
- ▶ *Adhesion to the BioPass® project of the Sata Agronomic Studio.*
It consists of zoning the biodiversity and functional quality of the soils to make them healthier and hospitable in order to have grapes with higher qualitative potential



Un Pinot Grigio fresco ed equilibrato, che mantiene la finezza intrinseca del vitigno, senza snaturarlo



A fresh and balanced Pinot Grigio, which maintains the intrinsic finesse of the grape variety without distorting it.



FORMATI | FORMATS

75 cl – 1,5 l

KATARI

PINOT GRIGIO

DENOMINAZIONE | DESIGNATION

Oltrepò Pavese Pinot Grigio DOC

VARIETÀ | GRAPE VARIETY

100% Pinot Grigio

ZONA PROVENIENZA | PRODUCTION AREA

Oltrepò Pavese

RACCOLTA | HARVEST PERIOD

fine agosto / inizio settembre *end of August / beginning of September*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino chiaro, al naso si esprime con freschi aromi floreali e fruttati, di pera, mela e gelsomino. Vino con corpo asciutto e medio, con una spiccata acidità che gli dona freschezza. Al palato è fresco, equilibrato, di buona persistenza con una nota minerale nella chiusura.

ABBINAMENTO

Ideale come aperitivo e in abbinamento ad antipasti di pesce e alle carni bianche, come coniglio e pollame; si sposa bene anche con le insalate, zuppe leggere, vellutate e primi di pesce.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Pale straw yellow color with green hues, on the nose, it is fresh floral with fruity aromas of pear, apple, and jasmine. A dry, medium-bodied white wine, with marked crispy acidity. On the palate, it is fresh, well balanced, with a pleasant lingering finish.

FOOD PAIRINGS

Ideal as an aperitif and in combination with fish appetizers and white meats, such as poultry. A good pairing for salads, light and pureed soups, and fish first courses.

Monovarietale e
marcatamente fruttato;
un rosato ricco e fragrante



*Monovarietal and markedly fruity.
A rich and fragrant rosé.*



FORMATI | FORMATS

75 cl – 1,5 l

PIASA

ROSATO

DENOMINAZIONE | DESIGNATION

Provincia di Pavia IGT Rosato

VARIETÀ | GRAPE VARIETY

100% Croatina

ZONA PROVENIENZA | PRODUCTION AREA

Oltrepò Pavese

RACCOLTA | HARVEST PERIOD

seconda decade di settembre

second decade of September

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore rosa cerasuolo intenso e luminoso. Al naso si esprime con un bouquet marcatamente fruttato, dove i profumi di piccoli frutti di bosco, come il lampone e la fragolina di bosco, si completano con freschi aromi floreali di violetta e di rosa. In bocca si ritrova il frutto, ben bilanciato da una fresca acidità e da una gradevole sapidità rivelando un vino ricco e fragrante e di buona persistenza.

ABBINAMENTO

Versatile negli abbinamenti, è ottimo per accompagnare salumi, affettati, formaggi leggeri, grigliate di carne e pizza. Ideale anche in abbinamento ai crostacei, alle acciughe fritte o ad una frittura di pesce.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Intense and bright cherry pink colour. On the nose, it opens with a markedly fruity bouquet, where the aromas of small berries, such as raspberry and wild strawberry, are complemented by fresh floral aromas of violet and rose. Fruity palate, well balanced by fresh acidity and a pleasant sapidity, revealing a rich and fragrant full-bodied wine with a lingering finish.

FOOD PAIRINGS

Perfect with charcuterie, light cheeses, grilled meats, and pizza, but also ideal pairing with shellfish, fried anchovies, or fried fish.

Un Pinot Nero
che è espressione di finezza:
profumi eleganti
e morbido al palato



*A Pinot Nero that is an expression of finesse.
Elegant aromas and delicate on the palate.*



FORMATI | FORMATS
75 cl – 1,5 l – 3 l – 5 l

TIĀMAT

PINOT NERO

DENOMINAZIONE | DESIGNATION

Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC

VARIETÀ | GRAPE VARIETY

100% Pinot Nero

ZONA PROVENIENZA | PRODUCTION AREA

Oltrepò Pavese

RACCOLTA | HARVEST PERIOD

fine agosto / inizio settembre *end of August / beginning of September*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino chiaro, vivo e luminoso. Al naso si esprime con sentori fruttati, in cui prevalgono i piccoli frutti rossi che accompagnano le note di sottobosco e una leggera speziatura. Al palato è fresco e snello, con leggera sapidità e piacevoli tannini soffici.

ABBINAMENTO

Ottimo a tutto pasto. Ideale accompagnamento per i primi con sughi di carne e perfetto con secondi piatti a base di carni rosse grigliate e arrostiti.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Clear and luminous ruby-red colour. Fruity aromas, especially small red fruits, along with notes of undergrowth and a slight spiciness characterize the nose. Fresh with light sapidity, and pleasant soft tannins on the palate.

FOOD PAIRINGS

Good pairing for first courses with meat sauces, and perfect with main courses based on grilled and roasted red meats.

Intenso e avvolgente:
uno Chardonnay di carattere,
capace di emozionare
e di grande longevità



*Intense and round. A full-bodied Chardonnay,
emotional and with a great longevity.*



FORMATI | FORMATS

75 cl – 1,5 l – 3 l – 5 l

RIVONE

CHARDONNAY

DENOMINAZIONE | DESIGNATION

Oltrepò Pavese DOC Chardonnay

VARIETÀ | GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

ZONA PROVENIENZA | PRODUCTION AREA

Oltrepò Pavese

RACCOLTA | HARVEST PERIOD

fine agosto / inizio settembre *end of August / beginning of September*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino intenso. Al naso si presenta con un ampio e complesso bouquet in cui si riconoscono la pesca matura, fiori d'arancio, vaniglia, pietra focaia e miele d'eucalipto. Al palato è armonico, vellutato, con un sorso pieno e sorretto da una bella vena fresca bilanciata da una buona acidità e una delicata sapidità.

Un vino dotato di lunga persistenza ed un buonissimo potenziale di invecchiamento.

ABBINAMENTO

In perfetta armonia con piatti a base di pesce, che siano saporiti e strutturati come frittture e ceviche, oppure più delicati come molluschi e crostacei.

La sua versatilità lo rende ottimo anche in abbinamento a primi piatti come tagliatelle ai funghi, o secondi piatti a base di carni bianche.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Intense straw yellow color. On the nose, it opens on a large and complex bouquet in which ripe peaches, orange blossom, vanilla, flint, and eucalyptus honey can be recognized. On the palate, it is harmonious, smooth and round, with a nice fresh vein balanced by crispy acidity and delicate sapidity. A wine with a long lingering finish and a very good aging potential.

FOOD PAIRINGS

In perfect harmony with fish-based dishes, whether they are tasty and rich like fried fish and ceviche, or more delicate like shellfish. Its versatility also makes it excellent in combination with first courses such as tagliatelle with mushrooms, or main courses based on white meats.



Una Barbera Riserva
strutturata e complessa,
dedicata al nonno
Alfredo Currado



*A structured and complex Barbera Riserva.
Dedicated to our grandfather, Alfredo Currado.*



FORMATI | FORMATS

75 cl – 1,5 l – 3 l – 5 l

FREDO

BARBERA RISERVA

DENOMINAZIONE | DESIGNATION

Oltrepò Pavese DOC Barbera Riserva

VARIETÀ | GRAPE VARIETY

100% Barbera

ZONA PROVENIENZA | PRODUCTION AREA

Oltrepò Pavese

RACCOLTA | HARVEST PERIOD

metà settembre

mid September

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso. Al naso si esprime con intensi aromi di frutta matura, tra cui prevalgono ciliegia, mora e prugna, e con un floreale di violetta e una delicata speziatura. Al palato è strutturato e complesso, dal finale persistente e bilanciato da una fresca acidità.

ABBINAMENTO

Ottimo per accompagnare primi piatti con sughi strutturati e paste ripiene, come agnolotti al ragù. Si sposa particolarmente bene con pietanze importanti come bollito misto, stufati, coda di vitello, ossobuco o selvaggina arrosto. In perfetta armonia con formaggi stagionati o erborinati.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Intense ruby red color. On the nose, it opens to intense aromas of ripe fruits, among which cherry, blackberry and plum prevail, and to a floral note of violet with a delicate spiciness. On the palate, it is structured and complex, with a lingering finish balanced by its crispy acidity.

FOOD PAIRINGS

Excellent match to first courses with rich sauces and stuffed pasta, such as agnolotti al ragù. It pairs particularly well with substantial dishes such as bollito misto (mixed boiled meat), stews, veal tail, ossobuco, or roasted game. In perfect harmony with matured or blue cheeses.



La nostra riserva
di Pinot Nero:
austera e accattivante,
di grande longevità



*Our Pinot Nero Riserva. Austere and
captivating, of great longevity.*



FORMATI | FORMATS
75 cl – 1,5 l – 3 l – 5 l

PARTÙ

PINOT NERO

DENOMINAZIONE | DESIGNATION

Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC

VARIETÀ | GRAPE VARIETY

100% Pinot Nero

ZONA PROVENIENZA | PRODUCTION AREA

Oltrepò Pavese

RACCOLTA | HARVEST PERIOD

fine agosto / inizio settembre *end of August / beginning of September*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino intenso, vivo, luminoso con riflessi granata. Al naso risulta ampio, con note di viola, piccoli frutti rossi e spezie. In bocca è pieno, di corpo leggermente tannico ed equilibrato con piacevole finale minerale.

ABBINAMENTO


Ideale accompagnamento per i primi con sughi di carne e perfetto con secondi piatti a base di carni rosse e selvaggina.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Deep, clear, and luminous ruby-red color with garnet reflections. On the nose, it opens to notes of violets, small red fruits, and spices. The palate is full, with a slightly tannic and balanced body with a pleasant mineral finish.

FOOD PAIRINGS

Good pairing for first courses with meat sauces, and perfect with main courses based on red meat and roasted game.



Una pura espressione
di Pinot Grigio;
date un sorso e chiudete
gli occhi: vi ritroverete
in una festa a Bali

RAMÉ

PINOT GRIGIO

DENOMINAZIONE | DESIGNATION

Oltrepò Pavese Pinot Grigio DOC

VARIETÀ | GRAPE VARIETY

100% Pinot Grigio

ZONA PROVENIENZA | PRODUCTION AREA

Oltrepò Pavese

RACCOLTA | HARVEST PERIOD

prima decade di settembre

first decade of September

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore ramato intenso e luminoso. Al naso si apre in un ventaglio di note fruttate e floreali con sentori di mela, pera e albicocca e fiori d'acacia, con un finale leggermente dolce, quasi mielato. In bocca si ritrova la stessa dolcezza e morbidezza del naso. Vino di corpo leggero ed elegante, con un sorso ampio e rotondo, di buona persistenza con una leggerissima presenza tannica finale.

ABBINAMENTO


Ottimo come aperitivo e per accompagnare antipasti leggeri, crudità, pesce crudo e formaggi leggeri. Si abbina bene anche con risotti e secondi a base di pesce e di carni bianche.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Intense and luminous coppery color. The nose opens to a range of fruity and floral notes with hints of apple, pear, apricot, and acacia flowers, with a slightly sweet, almost honeyed finish. The palate is as sweet and soft as the nose. A light-bodied and elegant wine, with a round sip and a lingering finish, and a very light tannic final aftertaste.

FOOD PAIRINGS

Excellent as an aperitif and as pairing for light appetizers, raw fish, and light cheeses. Perfect with risotto and main courses based on fish and white meats.



*A pure expression of Pinot Grigio.
Take a sip and close your eyes: you will find
yourself at a party in Bali.*



FORMATI | FORMATS

75 cl – 1,5 l



Un Pinot Nero di grande potenza, proveniente dal nostro vigneto più vecchio, impiantato nel 1967



A powerful Pinot Nero, coming from our oldest vineyard, planted in 1967.



FORMATI | FORMATS

75 cl – 1,5 l – 3 l – 5 l

SG '67

PINOT NERO

DENOMINAZIONE | DESIGNATION

Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC

VARIETÀ | GRAPE VARIETY

100% Pinot Nero

ZONA PROVENIENZA | PRODUCTION AREA

Oltrepò Pavese

RACCOLTA | HARVEST PERIOD

fine agosto / inizio settembre

end of August / beginning of September

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso con sfumature granata. Al naso è ampio e complesso, si esprime con sentori erbacei e di frutti rossi, seguiti da una delicata speziatura e sentori di cacao e caffè tostato. Al palato si presenta avvolgente con un ventaglio di sapori in perfetta armonia con il naso, spaziando dai frutti rossi maturi alle spezie con un finale balsamico e persistente. La trama tannica è fitta, ma delicata e setosa, ben equilibrata dall'acidità e da una piacevole mineralità, rendendo questo vino armonico ed elegante.

ABBINAMENTO


Ideale accompagnamento per pasta ripiena e primi con sughi a base di carne. Perfetto con secondi piatti come selvaggina, arrostiti o pesci grassi. La sua freschezza lo rende un ottimo abbinamento anche per salumi e formaggi di media stagionatura.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Intense ruby red colour with typical garnet hues. Broad and complex on the nose, it expresses itself with herbaceous and red fruit scents, followed by a delicate spiciness and hints of cocoa and roasted coffee. The palate is enveloping with a range of flavours in perfect harmony with the nose, ranging from ripe red fruits to spices with a balsamic and persistent finish. The tannic texture is dense, yet delicate and silky, well balanced by acidity and a pleasant minerality, which makes this wine harmonious and elegant.

FOOD PAIRINGS

Ideal pairing for stuffed pasta and pasta dishes with meat sauces. Perfect with main courses such as game, roasts or fatty fish. Its freshness also makes it an excellent accompaniment for cured meats and medium-aged cheeses.



Fragrante e delicato:
un Moscato energetico
e valoroso come San Giorgio



*Fragrant and delicate. An energetic
and courageous Moscato like San Giorgio.*



FORMATI | FORMATS

75 cl

EXERGIA

MOSCATO D'ASTI

DENOMINAZIONE | DESIGNATION

Moscato d'Asti DOCG

VARIETÀ | GRAPE VARIETY

100% Moscato Bianco

ZONA PROVENIENZA | PRODUCTION AREA

Langhe, Castiglione Tinella

RACCOLTA | HARVEST PERIOD

prima decade di settembre

first decade of September

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino e perlage fine. Al naso si presenta intenso e aromatico aprendosi con un delicato bouquet in cui si riconoscono sentori di fiori di acacia, pesca e un aroma muschiato. Al palato è dolce, elegante e fresco grazie alla buona acidità. Nota finale di ginger e frutta estiva.

ABBINAMENTO

Versatile negli abbinamenti, è perfetto come aperitivo. In completa armonia con dolci e paste secche, ma anche in accompagnamento a formaggi erborinati.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Brilliant straw yellow color and fine perlage. The nose is intense and aromatic, opening to a delicate bouquet in which hints of acacia flowers, peach, and a musky aroma can be recognized. On the palate, it is sweet, elegant, and fresh thanks to its good acidity. Lingering finish of ginger and summer fruits.

FOOD PAIRINGS

Versatile in pairings, it is perfect as an aperitif. In complete harmony with desserts and pastry but also a perfect combination with blue cheeses.





