



SenSO₂ Basilicata Bianco IGP

Una versione **nuova** del vino.

Ottenuto da uve Pinot Bianco **senza aggiunta di solfiti** e condotto con fermentazione spontanea.

Primogenito di un nuovo stile aziendale orientato verso l'esaltazione della pura espressione delle uve coltivate nei nostri vigneti in Nova Siri.

Presenta un colore giallo paglierino carico, profumi di frutta matura, con note floreali e minerali, sprigiona in pieno i sentori varietali grazie ad una attenta moderna enologia.

Bocca fresca di ottimo equilibrio, con un finale morbido, sapido e fruttato.

Molto piacevole anche come vino da aperitivo, ha grande duttilità grazie alla sua freschezza e mineralità.

Servire ad una temperatura di 10-12 °C

Abbinamenti: primi piatti, formaggi delicati, pesce e crostacei.

Vitigni/Vinevariety: Pinot Bianco 100%

Forme di allevamento/Vine training: tendone/hanging

Alcohol: 14%

A **new** version of wine.

This **sulphite free** wine is obtained from Pinot Bianco grapes with spontaneous fermentation.

The firstborn of our new company style, it is oriented to the pure expression of the grapes cultivated in our own vineyards.

An intense straw yellow colour, candied fruits scents and soft floral and mineral notes, the SenSO₂ fully gives off the varietal aromas thanks to a careful and modern winemaking.

In mouth this wine is fresh with a good balance and a soft and fruity finish.

Very pleasant also like wine for aperitif thanks to its freshness and minerality.

Serve at a temperature of 10-12 °C.

Matching: first courses, delicate cheeses, fish and crustaceans