



CONTE
ALDOBRANDO
DEGLI AZZONI AVOGADRO

BACIAMANO



Denominazione: Bianco Pisano di San Torpè
Vin Santo DOC

Vitigno: Trebbiano

Vinificazione: In caratelli dopo lungo appassimento su tralici

Affinamento: 6 - 7 anni in caratelli e barrique di rovere

Colore: Giallo ramato brillante

Profumi: Ampio, etereo con sensazioni di mandorla

Gusto: Fresco, bilanciato, complesso con eleganti retrogusto

Abbinamenti: Cantucci toscani

Gradazione: 16%

Temperatura di servizio: 8° - 10°

