

DUE UVE IGT 2021

Pinot Grigio & Sauvignon Blanc

BERTANI
VITIVINICOLTORI DAL 1857



Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

La bodega Bertani fue fundada en 1857 por los hermanos Giovan Battista y Gaetano Bertani, en Quinto di Valpantena, al norte de Verona. Gaetano ya era un experto en el arte de hacer vino, después de haber aprendido las nuevas técnicas en Francia del profesor Guyot, todavía considerado uno de los principales expertos en viticultura en la actualidad.

Los vinos de Bertani son actualmente una de las joyas que ofrece el Véneto, sobre todo sus etiquetas de Amarone y Valpolicella.

La Bodega cuenta con 200 hectáreas de viñedo de la propiedad y produce 2 millones de botellas al año.

NOTAS DE CATA

Vino de color amarillo paja con reflejos platinados, En nariz, presenta potentes notas características de la Sauvignon como espárragos, salvia, durazno maduro, flor de sambuca y pimienta verde. En boca, es un vino de gran personalidad, corpulento, fresco y con una muy buena sapidez. Su permanencia en boca es media, con retrogusto aromático amable. Maridaje ideal con mariscos, pescados, ceviches, aguachiles, pastas con frutos de mar, aves, queso de cabra.



Vinícola / Enólogo:

Bertani
Andrea Lonardi



Grados de Alcohol:

12.5% Alc.



Cépage:

50% Pinot Grigio
50% Sauvignon Blanc



Temperatura de Consumo:

6-8°C.



Vinificación:

La fermentación se lleva a cabo sin piel en tanques de acero a una temperatura de alrededor de 60°F. El vino solo ve acero inoxidable hasta el embotellado, seguido de una maduración en botella de tres meses.