



MERENDA  
SINOIRA

# CIMPÉ

## Langhe

denominazione di origine controllata

## Bianco

**Vitigno:** blend di uve a bacca bianca

**Vendemmia:** manuale con raccolta in piccole ceste forate.

**Vinificazione:** breve macerazione a freddo in pressa, seguita da pressatura molto soffice di differenti vitigni a bacca bianca.

Fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox a basse temperature.

**Affinamento:** in serbatoi di acciaio inox sulle proprie fecce fini. Buon potenziale di affinamento in bottiglia.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** giallo paglierino scarico, lucente

**Profumo:** complesso ed armonico, varia da sensazioni di fiori bianchi ad altre di frutta a pasta gialla, evidenziando note agrumate e di spezie dolci con l'affinamento in bottiglia.

**Sapore:** al palato risulta fresco e piacevolmente acido, termina con decise note minerali ed un finale decisamente sapido, creando estrema bevibilità.

**Temperatura di servizio:** 8-10 °C

**Abbinamenti gastronomici:** ideale per un aperitivo in buona compagnia, non disdegna l'accostamento a piatti dai sapori delicati, crostacei, pesce crudo o formaggi freschi.



## MERENDASINOIRA S.r.l.

Indirizzo Via San Giuseppe n.11, 12060 Novello CN  
Mail. marco@merendasinoira.net  
Facebook merendasinoirasrl

Tel. 339 88 27 224  
Web. www.merendasinoira.net  
Instagram merendasinoira