



AZIENDA AGRICOLA  
*Bosco Longhino*



## CASTO (METODO CLASSICO) D.O.C.G

VINO DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO PIÙ O MENO INTENSO È OTTENUTO DALLA VINIFICAZIONE DI UVE PINOT NERO. PROFUMO DELICATO CHE RICORDA LA CROSTA DI PANE, LA FRUTTA ESOTICA MATURA, LE SPEZIE MEDITERRANEE E LA VANIGLIA. SAPORE PIENO, ASCIUTTO, DI BUONA ACIDITÀ, VIVACE, SAPIDO E ARMONIOSO CON SPUMA FINE E PERSISTENTE.

OTTIMO DA PROPORRE COME APERITIVO, SERVITO CON FRITTURE DI VERDURE O DI PESCE O A PIATTI DI PESCE CRUDO E A CROSTACEI, MOLLUSCHI E A FORMAGGI FRESCHI. SI SERVE A 8/10°C.