

BRANCHINI 1858

PIGNOLETTO



Grapes: Pignoletto

Sensory notes: straw yellow with greenish hue, the nose is fruity with intense floral sensations.

It has a good balance between freshness and structure, on the palate is harmonic with good persistence. Pairing: perfect with fish dishes, especially if raw.

Great with stuffed, baked vegetables. Excellent also with medium aged cheeses.

Interesting combination with Asian cuisine.

Caratteristiche sensoriali: di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso risulta fruttato con sensazioni floreali intense.

Presenta un buon equilibrio tra freschezza e struttura, ed al palato è armonico e di buona persistenza.

Abbinamenti: Perfetto con pietanze di pesce, specialmente se crudo, oppure con ricette di verdure ripiene al forno. Ottimo anche con i formaggi semi-stagionati.

Interessante l'abbinamento con la cucina orientale