



DELTETTO

1953

## LANGHE

denominazione di origine controllata

## BIANCO

### Suasi

Ogni anno una piccola selezione di uve bianche viene raccolta in leggero anticipo per donare un vino di grande bevibilità e freschezza. Il nome deriva appunto dal termine piemontese "suasi".

#### VINIFICAZIONE

**fermentazione a 16 °C in acciaio**

#### MATURAZIONE

**in acciaio e successivo affinamento in bottiglia**

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**colore giallo paglierino, profumi esotici, grande bevibilità e freschezza in bocca**

#### ABBINAMENTI

**come aperitivo, bene si abbina ad antipasti**

**a base di pesce e crostacei**

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

**9 °C - 48 °F**

#### CAPACITÀ BOTTIGLIE

**0,75 l (tappo a vite disponibile a richiesta)**

---

Every year a small number of white grapes is picked a little earlier in order to obtain a very drinkable and pleasant wine. The name comes from a dialect word that means "chosen"

#### VINIFICATION

**fermentation at 16 °C in steel**

#### AGEING

**in steel and subsequent refinement in the bottle**

#### ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

**medium lemon color, with exotic fruits at the nose, nice drinkability and freshness in the mouth**

#### FOOD PAIRING

**excellent choice as an aperitif, it goes well with appetizers based on fish and shellfish**

#### TO BE SERVED AT

**9°C - 48° F**

#### BOTTLES

**0,75 l (screw cap available on request)**

---

---

---

---

