



Pinot Bianco

Veneto

I.G.T.



DENOMINAZIONE:

Denominazione di Origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE:

Colli Euganei, Arquà Petrarca. Terreno di origine vulcanica, calcareo - argilloso.

VITIGNO:

100% Pinot bianco

PRODUZIONE PER HA:

100 qI uva

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:

Dopo una soffice pressatura il mosto viene posto in vasca d'acciaio e fermenta con lieviti selezionati a temperatura controllata di 16-18°C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino giallo paglierino dal profumo fine e delicato di sottobosco, con sapore vellutato e gradevolmente secco. Accompagna piatti di pesce, carni bianche e risotti. Va servito a 12-14°C.

TENORE ALCOLICO:

12% vol