



Pinot Bianco



CLASSIFICAZIONE

Delle Venezie IGT



TERRITORIO

Delle Venezie



UVE

Pinot Bianco in purezza



GRADAZIONE ALCOLICA

11% in volume



FORMATI DISPONIBILI

750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Inizia con diraspatura e pigiatura soffice delle uve. Il mosto così ottenuto è sottoposto a pressatura delicata e illimpidimento naturale, quindi a fermentazione a temperatura controllata al fine di proteggere e conservare il naturale fruttato delle uve e le loro peculiari qualità organolettiche.

COLORE

Giallo paglierino molto chiaro, con tenuissimi toni di delicato verdolino.

PROFUMO

Delicato, molto sottile e di grande finezza, nel quale si colgono ricordi di fiore di mandorlo e di nocciolo di pesca.

SAPORE

Gradevolmente asciutto, leggero nella sua struttura di equilibrata freschezza e di persistente eleganza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito a 8° - 10° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Piacevole vino da aperitivo e un ideale abbinamento per primi piatti delicati, zuppe di pesce, preparazioni a base di verdure, pesce e carni bianche.