

Pinot bianco

Denominazione:	I.G.T. delle Trevenezie
Tipo Vino:	Bianco
Regione di origine:	VENETO
Terreno:	Franco limoso tendente all'argilloso.
Uve:	Pinot bianco 100%
Epoca di raccolta:	Inizio settembre
Vinificazione:	Pressatura soffice, flottazione e fermentazione a temperatura controllata in botti d'acciaio.
Affinamento:	no

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore:	Giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Profumo:	Fine, delicato, con sentori di mela e albicocca.
Gusto:	Elegante, di buona struttura.
Abbinamenti Gastronomici:	Crudo di pesce, minestre di verdure e formaggi freschi.
Temperatura di servizio:	8-10°

DATI ANALITICI

Grado alcolico:	12,5°
Acidità totale:	5,6

ESTRATTO SECCO TOTALE

Zuccheri residui:	0,2
-------------------	-----