

## PINOT BIANCO

**Vitigno:** Pinot Bianco

**Tipologia:** Pinot Bianco igt Veneto

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Numero di ceppi per ettaro:** 5000

**Resa per ceppo:** 1-1,2 Kg

**Vendemmia:** nel mese di settembre

**Vinificazione:** dopo un'attenta selezione, l'uva è immediatamente pressata in modo soffice ed il mosto viene fatto sedimentare mediante decantazione statica a freddo. Il mosto fermenta in acciaio a temperatura controllata di circa 16°C. Alla fine della fermentazione il vino viene affinato in vasche d'acciaio attuando dei bâtonnage ripetuti con cadenza periodica fino al momento dell'imbottigliamento.

**Gradazione alcolica:** 13 % vol

**Colore ed aspetto:** paglierino tenue con nuance verdi, luminoso, consistente e alla miscita rivela grande freschezza.

**Profumo:** delicata intensità e finezza, inizia con un floreale esotico, di fiori dolci, che si allarga nei minuti successivi. Ai fiori di campo, glicine, giglio e camomilla, fanno eco mela fresca, pesca bianca, mora di gelso.

**Gusto:** entra in bocca rispettando le promesse di freschezza degli aromi olfattivi. Bella sapidità, equilibrio e mineralità.

**Abbinamento:** la buona persistenza permette a questo vino di essere abbinato ad antipasti a base di pesce, alla tartare di salmone selvaggio, Cappe Sante gratinate e grigliate di pesce, persico reale sfilettato ed impanato.

**Servizio:** 10-12° C in calici a tulipano

**Degustare ascoltando:** Mika (Feat. Chiara) - Stardust

