

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

