PINOT BIANCO

Vitigno: Pinot Bianco

Tipologia: Pinot Bianco igt Veneto

Sistema di allevamento: Cordone Speronato

Numeri 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 affinati in vasche d'acciaio attuando dei bâttonage 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 mescita rivela grande freschezza.

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

Gusto: entra in bocca ripettando 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 si 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