

Pinot Bianco

PINOT BIANCO I.G.T.



VILLA MORO



Zona di produzione: Tenute Villa Moro Vini
Denominazione: Pinot Bianco I.G.T. Veneto
Uve: 100% Pinot Bianco
Sistema di allevamento: Capuccina e guyot

Tecnologia: vendemmia nella prima e seconda decade di settembre, con macerazione in pressa a freddo per 24 ore. Poi viene sottoposto ad una lenta fermentazione in botti in acciaio inox ad una temperatura controllata di 16-18°C. Segue l'affinamento sui lieviti per 6 mesi e l'imbottigliamento.

Colore: giallo paglierino non eccessivamente carico.

Profumo: elegante, fine, fresco, con tipiche note di mela, albicocca, pera e banana.

Gusto: di grande equilibrio e piacevole acidità che gli dona un'esaltante freschezza.

Abbinamenti: perfetto con gli aperitivi importanti, ma anche con antipasti leggeri, piatti a base di pesce o carni bianche.

Gradi: 12,5

Acidità: 5,50 g/l

Temperatura di servizio: 10 °C