

## Pinot Bianco IGT Trevenezie



### TIPOLOGIA

Vino bianco fermo

### VITIGNI PRINCIPALI

Pinot Bianco

### AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalla zona IGT situata a cavallo tra le regioni Veneto, Trentino e Friuli Venezia Giulia

### TERRENI

Sia nelle zone collinari che in quelle di pianura, si trovano terreni di origine sedimentaria e alluvionale, con suoli che possono variare da freschi e ghiaiosi ad argillosi, ricchi di minerali e acidità.

### RACCOLTA

A seconda dell'andamento climatico della stagione, tra fine agosto e inizio di settembre

### VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve e fermentazione a bassa temperatura controllata in vasche di acciaio. Il vino riposa e affina in acciaio per un breve periodo prima di essere imbottigliato.

### COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdognoli

### OLFATTO

Piacevolmente fresco con note fruttate e floreali, di mela e gelsomino.

### GUSTO

Ben bilanciato, asciutto e sapido, lascia una piacevole sensazione di pulizia e freschezza.

### ABBINAMENTI

Vino da tutto pasto, ottimo con antipasti e primi piatti leggeri, carni bianche, salumi, formaggi freschi.

### CONSIGLI PER IL SERVIZIO

10-12°C

### GRADO ALCOLICO

11,5% vol

[Bordolese standard ( 75 cl )], [11,5% vol]



Stabilimento di Cazzano  
Via L. Corradini 30/A  
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

Stabilimento di Campogalliano  
Via S.Ferrari 44  
41011 Campogalliano (MO)