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)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

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