

Pinot Bianco 2023



Tipo di vino :	Il Pionot Bianco è un vitigno francese coltivato in Alto Adige da oltre 150 anni.
Coltivazione :	Si tratta di un vigneto a circa 550 metri sul livello del mare e produce un vino caratterizzato da un'acidità eccezionale e da una fresca mineralità.
Vinificazione :	La fermentazione e la maturazione avvengono esclusivamente in fusti di acciaio. Per mesi, i lieviti fini vengono mantenuti in circolazione tramite agitazioni periodiche. Questo rende il vino ancora più gustoso e intenso! Il vino viene imbottigliato in bottiglie da 750 ml con tappo in sughero.
Caratteristiche:	Colore: giallo-verde brillante Profumo: note fruttate di mele (Golden Delicious), pera e mela cotogna Gusto: Secco, corposo, con un finale leggermente nocciolato, aperitivo, antipasti leggeri, piatti a base di pesce e asparagi
Adatto per:	Antipasti, piatti di pesce corposi, aperitivi di mare, antipasti leggeri, piatti di pesce e asparagi
Temperatura di degustazione:	11-13°C
Acidità	7,45 g/l
Gradazione Alcohol:	12,45 % vol

