

PINOT BIANCO COLLI EUGANEI DOC

Vino di grande finezza. Unisce intensità, struttura ed eleganza.

Area: Colli Euganei – Arquà Petrarca (PD).

Età media vigneti: 18 anni;

Esposizione e altitudine: Media collina; sudest.

Suolo: scaglia calcarea bianca.

Tecnica e densità d'impianto: Sylvoz e Guyot, da 5000 piante/ha

Rendimento per ettaro: 70- 80 Q.li.

Varietà: 100% Pinot Bianco.

Tipo di vinificazione e tempo di macerazione: fermentazione in bianco in acciaio inox a temperatura controllata

Affinamento: 7 in acciaio per 10 mesi poi in bottiglia per almeno 3 mesi

Lieviti: selezionati

Operazioni volte alla stabilizzazione del prodotto: refrigerazione e filtrazione

Servizio: va degustato a 8°- 10°

Abbinamenti: antipasti e primi piatti composti da pesce, vegetali e/o carni bianche delicate.

Media bottiglie prodotte: 12.000 da 0.75 lt.

Alcool: 12,5°