

I TIPICI



AI GALLI



## PINOT BIANCO VENETO

Indicazione Geografica Tipica

**TIPOLOGIA:** Vino bianco fermo

**UVE:** Pinot Bianco 100%

**PROVENIENZA:** Pramaggiore, vigneti di proprietà

**ALTITUDINE:** 25-40 m s.l.m.

**TIPOLOGIA DI TERRENO:** Medio impasto, argilloso

**METODO DI ALLEVAMENTO:** Sylvoz

**VINIFICAZIONE:** Ottenuto dalla vinificazione in bianco delle uve mediante pressatura soffice. Il mosto così ottenuto viene trasferito in serbatoi di acciaio dove, alla temperatura controllata di 18-20 °C, con l'ausilio di lieviti altamente selezionati, completa la fermentazione nell'arco di 10 giorni. La maturazione avviene per alcuni mesi a contatto con la propria feccia nobile in serbatoi di acciaio sino al momento dell'imbottigliamento, per poi riposare in bottiglia per i due mesi successivi.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Colore giallo paglierino con sfumature verdognole. Profumo elegante e gentile tipicamente fruttato con note di mela golden. Gusto fresco, vellutato ed armonico.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** Ottimo come aperitivo, si accompagna idealmente ai menù di mare, alle minestre asciutte ed ai più delicati piatti di mezzo.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13% Vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 °C

**CONSERVAZIONE:** 2/3 anni

**BTG PER CARTONE:** 6, 12

**FORMATO:** 75 cl

AI GALLI