



Pinot Bianco 2022



CLASSIFICAZIONE

Friuli DOC



TERRITORIO

Cervignano del Friuli



UVE

Pinot Bianco in purezza



GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.



FORMATI DISPONIBILI

750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vendemmiate a completa maturazione sono avviate alla pigiatura delicata ed alla pressatura soffice con presse orizzontali. La fermentazione avviene a temperatura controllata a cui segue una lunga permanenza sui propri lieviti naturali fino al raggiungimento della perfetta armonia.

COLORE

Bel colore giallo paglierino, luminoso e brillante.

PROFUMO

Sentori fruttati, esprimono vene di frutta fresca e di frutta secca.

SAPORE

Secco, di delicata fragranza, retrogusto pulito, di gradevole persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da servire tra 8° e 10° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È un ottimo aperitivo. Accompagna in modo fine ed elegante un intero pasto. Raccomandato in particolare con antipasti magri, primi piatti con salse delicate, con pesce e carni bianche.