

## Scheda del vino

Weißburgunder - Pino Bianco



**Uve:** Pino Bianco

**Età:** 8 anni

**Zona:** Termeno

**Microzona:** "Unterstein"

**Forma di allevamento:** Guyot

**Vendemmia:** 06.09.16

**Vinificazione:** Dopo la vendemmia, le uve sono trasferite in piccoli serbatoi in cantina. La pressatura immediata viene effettuata in modo soffice, con successiva vinificazione in contenitori d'acciaio a temperatura controllata (19°-20° C)

**Note sensoriali:** Il Pinot Bianco è un vino fresco e fruttato dal sapore secco e pieno. Si presenta con un colore da giallo verdognolo a giallo chiaro e un leggero profumo di mela. Si sente anche un sapore di nocciola e fogliame verde. È un vino con molta armonia tra corpo e acidità.

**Abbinamento:** Abbinamenti consigliati per il Pinot Bianco sono antipasti leggeri, piatti a base di pesce o carni bianche. Si può consigliare questo vino anche come aperitivo

**Alcool:** 13,5 Vol. %

**Zuccheri residui:** 3,3g/l

**Acidità totale:** 6,4g/l

**Come servirlo:** 8-10°C