

## PINOT BIANCO

### DATI COMMERCIALI

**Denominazione:** Pinot Bianco IGT MT

**Colore:** giallo paglierino, intenso tendente ai colori dell'autunno.

**Profumo:** raffinato, complesso, ampio, intenso ed elegante, con evidenti sentori di fiori della macchia mediterranea, frutta gialla, tropicale, esotica, agrumi, mallo di noce, mandorla dolce integrati a note speziate.

**Sapore:** strutturato, voluminoso, denso, con ottimo equilibrio acido, retrogusto dolce, lungo persistente.

### DATI AGRONOMICI

**Vitigni utilizzati:** Pinot Bianco

**Zona ubicazione vigneti:** Rai di San Polo di Piave

**Altitudine:** 30 metri sul livello del mare

**Tipo di suolo:** argilloso, sabbioso a tratti anche ghiaioso

**Orientamento ed esposizione delle viti:** sud-nord

**Sistema di allevamento:** Sylvoz doppio capovolto

**Ceppi/ha:** 2800

**Resa uva q.li/ha:** 120-130 q.li/ha

**Epoca vendemmia:** inizio di settembre

### DATI ENOLOGICI

**Pressatura:** soffice con leggera macerazione delle uve

**Fermentazione Malolattica:** no

**Affinamento:** no

**Durata maturazione:** 60 giorni prima della commercializzazione

### DATI ANALITICI

**Resa di uva in vino %:** 70%

**Estratto secco (gr/lt):** 20,00

**Acidità totale (gr/lt):** 6,10

**Ph:** 3,25

**Zuccheri residui (gr/lt):** 4,00

**Alcol svolto:** 12,20% vol

### CONSIGLI UTILI

**Abbinamenti:** particolarmente indicato per i piatti di pesce, eccellente con risotti di verdure, carni bianche e formaggi.

**Temperatura di servizio:** 10° C.

**Conservazione:** in luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore.

