

## IGT Pinot Bianco IGT del Veneto

Questo vino è prodotto con uve provenienti esclusivamente dai vigneti dei nostri soci, sulle colline moreniche del lago di Garda.



**Formato:** 750 ml.  
**Tipologia:** Vino bianco secco.  
**Vitigni:** Pinot Bianco 100%.



**Caratteristiche e collocazione dei vigneti:** Vigneti selezionati situati in posizione collinare o pedecollinare e in terreni ricchi di scheletro e di natura ghiaioso-calcareo.

**Sistema di allevamento:** a spalliera.  
**Resa per ettaro:** 128 hl.

**Vendemmia:** Prima decade Settembre.

**Vinificazione:** Pigiatura con diraspatura delle uve. Macerazione a freddo, pressatura soffice, decantazione statica, fermentazione a temperatura controllata.

**Stabilizzazione:** Chiarifica, refrigerazione e imbottigliamento sterile.

**Dati analitici:** Alcol 11,5%.

**Caratteristiche organolettiche:**

**Colore:** giallo paglierino.

**Profumo:** intenso, di grande finezza con sentori di floreali e fruttati.

**Sapore:** armonico e fresco.

**Metodo di servizio:** servire alla temperatura di 12° - 14°.

**Gastronomia:** Ottimo come aperitivo, si abbina a tutti i tipi di pesce e carni bianche.