

AZIENDA VITIVINICOLA  
PARCO DEL VENDA



*PINOT BIANCO I.G.T.*

- *BEZEICHNUNG: Colli Euganei Pinot Bianco Abboccato*
- *REBSORTEN: 100% Pinot Bianco*
- *ANBAUGEBIET: Cinto Euganeo – Galzignano Terme*
- *ERTRAG PRO HEKTAR: 9.000 kg/ha*
- *HÖHE: 300 Meter ü. d. M.*
- *AUSSETZUNG: Süden*
- *BODEN: hügelig, gut gelegen und luftig, meist tonhaltig*
- *ERZIEHUNGSFORM: Guyot*
- *ANBAUJAHR: 2003*
- *ERNTENZEIT: zweite Septemberdekade*
- *PFLANZDICHTHE: 5.000 Rebstöcke pro Hektar*
- *WEINBEREITUNG: Abbeerung und Kelterung der Trauben. Sofortige Trennung des Mostes von den Schalen und weiteren soliden Elementen der Weintrauben. Danach folgt das sanfte Pressen durch die Verwendung von horizontalen pneumatischen Pressen, die die Gewinnung eines genug sauberen Mostes fördern. Der so erzeugte Most wird mit ausgewählten Hefen bei kontrollierter Temperatur von 17°C zur Gärung gebracht. Nach der alkoholischen Gärung erfolgt das Umfüllen des Weins in Wannen für den Ausbau.*
- *AUSBAU: in thermobedingten Stahlbehältern, wo der Wein fünf Monate lang über dem feinen Bodensatz gehalten wird. Es folgt eine Ruhezeit in der Flasche von 3 Monaten nach der Abfüllung.*
- *PRODUKTION: 15.000 Flaschen*
- *VERKOSTUNGSANMERKUNGEN: matte strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Der frische und aromatische Duft erinnert an Melone, Banane und Ananas. Am Gaumen zeigt dieser Weißwein eine beeindruckende Ausgewogenheit und Lebhaftigkeit. Gut strukturiert, harmonisch und lang anhaltend im Finale, sanft und samtweich im Geschmack.*

**ALKOHOLGEHALT:** 13,0% Vol.

**RESTZUCKER:** 9,0 g/l

**GESAMTSÄURE:** 5,50 g/l

**PH:** 3,20

PARCO DEL VENDA

via Monte Venda 430 Vò - (PD) - Italia - tel. +39 049.9940188 - fax. +39 049.9944322  
www.parcodelvenda.com - parcodelvenda@libero.it