



# PINOT BIANCO

## SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE	COLLI EUGANEI PINOT BIANCO ABBOCCATO
VITIGNI	100% PINOT BIANCO
ZONA DI PRODUZIONE	CINTO EUGANEO E GALZIGNANO TERME
PRODUZIONE PER ETTARO	90 Q.LI / HA
ALTITUDINE	300MT.
ESPOSIZIONE	SUD
TERRENO	COLLINARE, BEN ESPOSTO E VENTILATO, IN PREVALENZA ARGILLOSO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	GUYOT
ANNO D'IMPIANTO	2003
PERIODO DI RACCOLTA	SECONDA DECADE DI SETTEMBRE
DENSITÀ PIANTE	5000 PIANTE PER ETTARO
VINIFICAZIONE	PIGIATURA DELL'UVA. IMMEDIATA SEPARAZIONE DEL MOSTO DALLE BUCCE SEGUE SOFFICE SPREMITURA CON PRESSE PNEUMATICHE CHE FAVORISCONO L'ESTRAZIONE DEL MOSTO ABBASTANZA PULITO. IL MOSTO COSÌ OTTENUTO VIENE FATTO FERMENTARE CON LIEVITI SELEZIONATI A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 17°C. TERMINATA LA FERMENTAZIONE TRAVASO IN VASCHE PER L'AFFINAMENTO.
AFFINAMENTO	IN SERBATOI DI ACCIAIO TERMOCONDIZIONATI DOVE IL VINO VIENE MANTENUTO SULLE FECCE NOBILI PER CINQUE MESI. SEGUE RIPOSO IN BOTTIGLIA PER TRE MESI DOPO L'IMBOTTIGLIAMENTO.
PRODUZIONE	15.000 BOTTIGLIE
NOTE DI DEGUSTAZIONE	COLORE GIALLO PAGLIERINO SCARICO CON RIFLESSI VERDOGNOLI. IL PROFUMO AROMATICO E FRESCO RICORDA LA BANANA, IL MELONE E L'ANANAS. AL PALATO COLPISCE PER LA SUA VIVACITÀ E IL SUO EQUILIBRIO. È STRUTTURATO, ARMONICO E PERSISTENTE, DAL SAPORE MORBIDO, CAREZZEVOLE E DELICATO. SI SERVE A 6°C.
GRADAZIONE ALCOLICA	13% VOL.
TENORE ZUCCHERINO	9,00 G/L
ACIDITÀ TOTALE	5,50 G/L
PH	3,20



pesce



crostacei



carni bianche



**PARCODELVENDA.COM**

VIA MONTE VENDA 430 - VO' (PD) - ITALIA - T. +39 049.9940188

VIA MONTE VENDA 430 - VO' (PD) - ITALIA - T. +39 049.9940188