

AZIENDA VITIVINICOLA  
PARCO DEL VENDA



PARCO DEL VENDA



PINOT BIANCO  
COLLI EUGANEI

*PINOT BIANCO I.G.T.*

- *DENOMINAZIONE: Colli Euganei Pinot Bianco Abboccato*
- *VITIGNI: 100% Pinot Bianco*
- *ZONA DI PRODUZIONE: Cinto Euganeo - 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*
- *DENSITA' PIANTE: 5000 piante per ettaro*
- *VINIFICAZIONE: Pigiadiraspatura dell' uva. Immediata separazione del mosto dalle bucce e dalle altre parti solide che compongono il grappolo. Segue una soffice spremitura tramite l'utilizzo di presse orizzontali pneumatiche, che favoriscono l'estrazione di un mosto abbastanza pulito. Il mosto così ottenuto viene fatto fermentare con lieviti selezionati a temperatura controllata di 17 °C. Terminata la fermentazione alcolica 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 vellutato.*

**GRADAZIONE ALCOLICA: 13,0% Vol**  
**TENORE ZUCCHERINO: 9,00 g/l**  
**ACIDITA' TOTALE: 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