

**PINOT BIANCO "SPALIER" DOC 2020**

**Varietà:** Pinot bianco

**Etá delle vite:** 20 anni

**Sistema di allevamento:** spalliera

Per incrementare la qualità delle uve si pratica il diradamento dei grappoli sul ceppo

**Vendemmia:** 22. settembre

**Vinificazione:** diraspatura delle uve, pressatura degli acini e fermentazione del mosto a temperatura controllata in vasche d'acciaio. Anche l'invecchiamento é stato fatto nelle botte di acciaio

**Alcol:** 14% Vol.

**Acidità totale:** 5,55 g/l

**Zuccheri ridotti:** 1,9g/l

**Sensazione degustative:** Un vino bianco con aromi molto freschi di mela matura con un colore giallo , verde.

**Abbinamento:** Ottimo come aperitivo, con piatti a base di carne bianche, spaghetti alla carbonara, risotti e pesce.

**Serviertemperatur:** 10°C

