

PINOT BIANCO "SPALIER" DOC 2023

Varietá: 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: fine ottobre

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: 13,5 % Vol.

Acidità totale: 5,50 g/l

Zuccheri ridotti: 1,3 g/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

