



PINOT BIANCO "SPALIER" DOC 2023

Varietà: Pinot bianco

Età 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 è stato fatto nelle
botte di acciaio

Alcol: 13,5 % Vol.

Acidità totale: 5,50 g/l

Zuccheri ridotti: 1,3 g/l

Sensazione degustativa: 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

