

Cuvée di Pinot Veneto IGT

UVE:	Pinot Bianco, Pinot Grigio
ZONA DI PRODUZIONE:	Veneto
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:	0 - 100 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Origine fluviale alluvionale, argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz e guyot
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	3.000 - 5.000 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Metà settembre
GRADO ALCOLICO:	12,00 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10 - 12 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA:	2/3 anni
BTG PER CARTONE:	6 - 12
FORMATO (CL):	75 - 37,5

SCHEDA TECNICA

Le uve vengono vinificate in purezza. I due mosti vengono posti a fermentare per 10 - 12 giorni a 18 - 20 °C. a contatto con lieviti selezionati. Solo successivamente si procede all'unione dei due vini e si prepara il prodotto per l'imbottigliamento.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Ha profumo fine e delicato, fragrante, con note di mela. Il gusto è asciutto, fresco e beverino.

SCHEDA ORGANOLETTICA

È indicato per pasti delicati, come antipasti freddi e caldi di verdure e pesci bolliti. Ottimo con le insalate di riso. Si sposa benissimo anche con piatti a base di uova.

Cuvée di Pinot

