

Pinot Bianco

Garda DOC Pinot Bianco

13,5%

ALCOOL VOL.
ALCOHOL CONT.

2,5 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO
SUGAR RESIDUE

25 g/l

ESTRATTO SECCO
DRY EXTRACT

8-12° C

TEMPERATURA
DI SERVIZIO
SERVING
TEMPERATURE



Vitigno | Grape variety

Pinot Bianco

Resa | Yield

9-11 ton/ettaro



Vinificazione | Winemaking

Tradizionale in bianco. L'uva raccolta manualmente viene pressata intera. Tutta la vinificazione dalla fermentazione fino all'imbottigliamento avviene in botti in acciaio e legno di acacia e rovere. Trascorso un periodo di affinamento sulla parte nobile delle fecce, il vino prosegue il suo percorso con un affinamento in bottiglia

Traditional in white. The grapes harvested by hand are fully pressed. The entire winemaking process, from fermentation to bottling, takes place in stainless steel and acacia and oak barrels. After a period of aging on the noble lees, the wine continues its journey with bottle aging



Colore | Colour

Giallo paglierino con riflessi dorati

Straw yellow with golden reflections



Profumo | Aroma

Le note fruttate e floreali, accompagnate da sentori agrumati, caratterizzano i profumi di questo vino

Fruity and floral notes, accompanied by hints of citrus, characterise the aromas of this wine



Sapore | Taste

Vivace acidità trova nel corpo di questo vino un piacevole retrogusto di susina e frutti a pasta bianca

Lively acidity finds in this wine a pleasant aftertaste of plum and white-fleshed fruits



Abbinamenti | Pairings

La sapidità di questo vino viene marcata nell'accostamento di cibi quali pesce, carni bianche ed antipasti leggeri

The taste of this wine is highlighted when paired with foods such as fish, white meats, and light appetizers