



PINOT BIANCO

Colli Euganei Pinot Bianco D.O.C.

Questo vitigno è una mutazione genetica del Pinot Nero. Le sue origini sono antiche e nobili. Molto diffuso in Francia (Borgogna), da dove si ritiene sia proveniente, è stato a lungo confuso con lo Chardonnay del quale possiede in comune alcune caratteristiche. Il "terroir" del nostro territorio ne determina una varietà di vino di colore giallo paglierino con profumi floreali e fruttati. Netti sentori di mela gialla, banana, peperone verde, mandorla, agrumi ed erbe aromatiche. Sapido, equilibrato, di buon corpo, persistente. Da servire a 12° con antipasti magri, primi piatti con verdure, risotti, pesce in genere, uova e formaggi freschi.

Tipologia: Colli Euganei Pinot Bianco
Gradi alcolici: 13° - 13,5°
Anno d'impianto: 1995
Sesto d'impianto: 2,8 x 0,8
Forma di allevamento: Guyot
Resa: 100 q/ha
Raccolta: Settembre
Uve: Pinot Bianco
Zona di produzione uve: Comune di Rovolon



Da servire fresco a 12°