



Pinot Bianco



CLASSIFICAZIONE
Friuli Aquileia DOC



TERRITORIO
Cervignano del Friuli



UVE
Pinot bianco in purezza



GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% vol.



FORMATI DISPONIBILI
750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vendemmiate a completa maturazione sono avviate alla pigiatura delicata ed alla pressatura soffice con presse orizzontali. La fermentazione avviene a temperatura controllata a cui segue una lunga permanenza sui propri lieviti naturali fino al raggiungimento della perfetta armonia.

COLORE

Bel colore giallo paglierino, luminoso e brillante.

PROFUMO

Sentori fruttati, esprimono vene di frutta fresca e di frutta secca.

SAPORE

Secco, di delicata fragranza, retrogusto pulito, di gradevole persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito a 9° - 10° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È un ottimo aperitivo. Accompagna in modo fine ed elegante un intero pasto. Raccomandato in particolare con antipasti magri, primi piatti con salse delicate, con pesce e carni bianche.

Contenitore	Larghezza mm.	Altezza mm.	Contenuto lt.	Peso kg.	Profondità mm.	Codice EAN	Conf. x strato nr.	Strati nr.	Confezioni nr.	Pezzi nr.
Bottiglia	76	316	0,75	1,4	76	8 002235 182553	-	-	-	-
Imballo	241	323	4,5	8	163	8 002235 182652	-	-	-	6
Pallet	1200	1835	472,5	882	800	-	21	5	105	630