



TIPOLOGIA	PINOT BIANCO IGT VENETO
CODICE EAN	8001906402037
ZONA PRODUZIONE	I ciottolosi suoli e le argillose distese dell'alta piana trevigianabagnate dai corsi del Piave e del Livenza, su cui si ergono a baluardo le dolci Prealpi venete.
VINIFICAZIONE	Veloce macerazione pellicolare del pigiato per 10-12 ore a 14 C°; segue la fermentazione su mosto pulito a 16 C° con lieviti selezionati per 10-15 giorni. Dopo il primo travaso inizia l'affinamento sui lieviti per 4-5 mesi, al termine del quale si procede alla chiarifica e alla filtrazione del vino. Il vino matura in acciaio.
CARAT. ORGANOLETTICHE	Il Pinot Bianco è un vino elegante, sapido, di buona intensità aromatica. All'olfatto si presenta persistentemente vinoso e floreale. Al palato risulta armonico, pieno e avvolgente.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Vino gentile da abbinare agli antipasti e ai primi a base di pesce. Ottimo con i crostacei, ideale con i risotti alle erbe e le creme di verdure.
TEMP. DI SERVIZIO	8-10 C°
ALCOOL % VOL	11,5
ZUCCHERI RESIDUI % VOL	0,6
ACIDITA' TOTALE gr/lt	5,5
SO2	132
BOTTIGLIA	Bordolese Foglia Oro
BOTTIGLIE CARTONE	6
CARTONI STRATO E-PAL	25
CARTONI EPAL	125

“Le informazioni tecniche sono indicative, non impegnative”

TOSER VINI S.P.A.

Sede amministrativa e Stabilimenti: Via Villanova, 12 - 35010 - Trebaseleghe, PD - T (+39) 049.9385029 - F (+39) 049.9386603

Sede sociale: Via Piave, 11 - 31052 - Maserada sul Piave, TV

www.toservini.com | info@toservini.com