



# VILLA CORNARO



<b>TIPOLOGIA</b>	<b>PINOT BIANCO IGT VENETO</b>
<b>CODICE EAN</b>	8001906997861
<b>ZONA PRODUZIONE</b>	I ciottolosi suoli e le argillose distese dell'alta piana Trevigiana bagnate dai corsi del Piave e del Livenza, su cui si ergono a baluardo le dolci Prealpi venete.
<b>VINIFICAZIONE</b>	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.
<b>CARAT. ORGANOLETTICHE</b>	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.
<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b>	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.
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	8-10 C°
<b>ALCOOL % VOL</b>	12
<b>ZUCCHERI RESIDUI % VOL</b>	0,6
<b>ACIDITA' TOTALE gr/lit</b>	5,5
<b>SO2</b>	132
<b>BOTTIGLIA</b>	Bordolese Pesante Mezzo Bianco
<b>BOTTIGLIE CARTONE</b>	6
<b>CARTONI STRATO E-PAL</b>	25
<b>CARTONI EPAL</b>	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