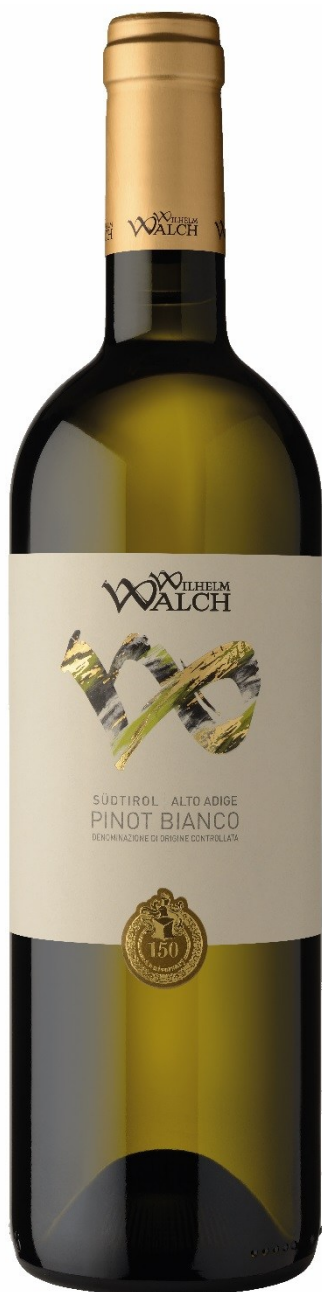




PINOT BIANCO 2025

Alto Adige DOC



VITIGNO

100% Pinot Bianco

VINIFICAZIONE

Pressatura delle uve, alla quale segue una chiarifica dei mosti con sedimentazione naturale a freddo. Il mosto fermenta a 20°C in botti di acciaio e in seguito viene maturato sui propri lieviti fini.

DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, aroma di mele stagionate e fiori di campo. Robusto, fresco e succoso al palato, corposo.

ABBINAMENTI

Antipasti leggeri, pesce, piatti di pasta o anche come aperitivo.

DENOMINAZIONE

Alto Adige DOC

Alcool: 13,00 % Vol.

Acidità: 5,8 g/L

Zucchero residuo: 2,3 g/L

Bottiglie da: 0,75l