



Vitigno originario della Borgogna.

Uva viene raccolta manualmente.

Fermentazione avviene nelle botti di acciaio a temperatura controllata a 15-17 °C.

Viene imbottigliato nella primavera successiva.

Pinot bianco

SCHEDA ORGANOLETTICA:

COLORE: giallo paglierino con riflessi dorati

PROFUMO: morbido, fruttato ed elegante.

SAPORE: morbido, elegante e fresco.

ALCOOL: 13,0 % vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,3 g/l

CONSUMAZIONE: a 10-12°C

ABBINAMENTI: come aperitivo, baccalà mantecato, pesce alla griglia, pasta o tortellini con verdure o erbe, molluschi gratinati, pesto genovese.