PINOT BIANCO BIO

TERRA MUSA

DENOMINAZIONE: Pinot Bianco I.G.T. Veneto

UVE: 100% Pinot Bianco AREA: Lison Pramaggiore

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 1972

NEL VIGNETO

VITIGNO: Vitigno nobilissimo di antiche origini risalenti all'epoca

romana. È uno dei vini bianchi più raffinati e prestigiosi.

TERRENO: Argilloso, limoso e leggermente alcalino.

RESA DELLE UVE: 80-95 q.li/ha SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz

VENDEMMIA: Meccanica

CANTINA

VINIFICAZIONE: Separazione immediata del mosto dalle vinacce, refrigerazione dello stesso, fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata.

GRADO ALCOLICO: ca. 12,50 % Vol. ZUCCHERI RIDUTTORI: ca. 3,25 g/l ACIDITA' TOTALE: ca. 5,45 g/l TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

È un vino elegantissimo di un lucente colore giallo paglierino con sfumati riflessi verdognoli. Appena vinificato ha un profumo delicato e sottile, gentile e fruttato; maturando assume una intensa fragranza che ricorda la crosta di pane appena sfornato.

ACCOSTAMENTI:

Ottimo come aperitivo e fuori pasto, si adatta a tutta la gamma degli antipasti magri, minestre, piatti di pesce bianco e delicati piatti di mezzo.













