

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.

ETA' DEI VIGNETI: 6 anni

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.



Terra Musa di Moreno Musaragno & C. s.s. Soc. Agr.
Via Callalta 13, I - 30020 Pramaggiore (VE)
Phone +39.0421.799155 Fax +39.0421.799100
mail: musaragno@musaragno.com sito: www.terramusa.it
Skype: terramusa

