



Weger Pinot bianco

Vitigno: Pinot bianco

Zona: zona collinare di San Michele (loc. Montagna) e Cornaiano

Coltivazione: guyot (spalliera) e pergola

Resa: 100q.Li/ettaro

Vinificazione: fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata

Vendemmia: metà – fine settembre

Caratt. organolettiche: colore: giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli

Aroma: profumo di mela e pesca

Sapore: gradevolmente secco, fruttato e apprezzato giovane

Abbinamenti: come aperitivo e fuori pasto, antipasti magri, minestre, piatti di pesce e pollame

Temperatura di servizio: 12°-14°c grado alcolico: 13%vol.

