



## IGT Trevenezie Pinot Bianco



<b>Zona produzione</b>	Zona collinare delle Prealpi Trevigiane
<b>Vitigno</b>	Pinot Bianco
<b>Terreno</b>	Terreno di origine morenica. Profondo, argilloso, pesante
<b>Forma di allevamento</b>	Guyot - Sylvoz
<b>Epoca di vendemmia</b>	Fine agosto primi di settembre
<b>Vinificazione</b>	Dopo qualche ora di macerazione a freddo il mosto viene separato dalle bucce a mezzo di una pressatura soffice
<b>Affinamento</b>	In acciaio con lisì sulla feccia fine
<b>Alcol</b>	12,5% Vol
<b>Acidità totale</b>	5,00 - 6,00 g/l
<b>Vista</b>	Colore giallo paglierino brillante
<b>Olfatto</b>	Profumo intenso, molto persistente, piacevolmente fruttato con netto sentore di melone
<b>Gusto</b>	Sapore asciutto, morbido, armonico, di grande persistenza
<b>Abbinamenti</b>	È un grande vino da pesce, ma adatto anche ad antipasti freddi e caldi e primi piatti leggeri
<b>Temperatura di servizio</b>	10 - 12 °C
<b>Formati</b>	Bottiglia 0,75 lt

Salatin SRL

via Doge Alvise IV Mocenigo, 57 - 31016 Cordignano (TV) - tel. +39 0438 995928 - fax. +39 0438 996727  
www. salatinvini.com - e-mail: info@salatinvini.com