

Pinot Bianco Veneto IGT – Villa Rocca



Regione. Veneto.



Uve. Pinot Bianco.



Vinificazione. Tradizionale in bianco, da uve fresche raccolte a mano. Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata (15-16 °C).



Note gustative. Vino bianco secco. Il colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli introduce un elegante bouquet floreale e lievemente fruttato, tipico della varietà. Il gusto è sapido, asciutto, di buona acidità, persistente e delicatamente minerale.



Analisi. Alcol 12% Vol; Acidità totale 5,8 g/l; Residuo zuccherino 5,3 g/l.



Gastronomia. Perfetto come aperitivo, con stuzzichini, antipasti, piatti leggeri, pesce e crostacei. Servire ben fresco a 8-10 °C.



Bottiglia. "Bordolese" da 750 ml (in cartone da 6 bt); 1L (in cartone da 6 bt).

