

# Pinot Bianco

PINOT BIANCO I.G.T.



VILLA MORO



**Zona di produzione:** Tenute Villa Moro Vini  
**Denominazione:** Pinot Bianco I.G.T. Veneto  
**Uve:** 100% Pinot Bianco  
**Sistema di allevamento:** Capuccina e guyot

**Tecnologia:** vendemmia nella prima e seconda decade di settembre, con macerazione in pressa a freddo per 24 ore. Poi viene sottoposto ad una lenta fermentazione in botti in acciaio inox ad una temperatura controllata di 16-18°C. Segue l'affinamento sui lieviti per 6 mesi e l'imbottigliamento.

**Colore:** giallo paglierino non eccessivamente carico.

**Profumo:** elegante, fine, fresco, con tipiche note di mela, albicocca, pera e banana.

**Gusto:** di grande equilibrio e piacevole acidità che gli dona un'esaltante freschezza.

**Abbinamenti:** perfetto con gli aperitivi importanti, ma anche con antipasti leggeri, piatti a base di pesce o carni bianche.

---

**Gradi:** 12,5

**Acidità:** 5,50 g/l

**Temperatura di servizio:** 10 °C