

Pinot Bianco

VINO BIANCO



VILLA MORO



Zona di produzione: Veneto
Denominazione: Pinot Bianco Veneto I.G.T.
Uve: Pinot Bianco

Colore: giallo paglierino non eccessivamente intenso.

Profumo: elegante, fine, fresco, con tipiche note fruttate.

Gusto: di grande equilibrio e piacevole acidità, fresco.

Abbinamenti: perfetto con gli aperitivi e antipasti leggeri, piatti a base di pesce o carni bianche.

Gradi: 11
Temperatura di servizio: 7/8 °C



CONSIGLI PER LA SPILLATURA PER IL VINO IN FUSTO

Pressione d'esercizio: 1,0 bar

Temperatura: 12° C

Gas consigliato: Azoto / CO₂

Flusso: regolare in base al tipo di bicchiere (o caraffa) usato per la spinnatura del vino

Pulizia: è importante lavare l'impianto di spinnatura ogni 4/5 fusti, oppure ogni 3 settimane circa, impiegando unicamente prodotti ad uso professionale a base di Soda

Imballo: Fusti Inox da 25 litri / 11-22 fusti per pallet

AVVERTENZA

Il prodotto non è destinato all'infanzia e ad altre fasce di soggetti a rischio.