

PINOT BIANCO

Denominazione di Origine Controllata

La presenza di fossili marini nel territorio dei Colli Euganei testimonia la loro origine: un arcipelago di isole vulcaniche emerse 130 milioni di anni fa. I decisi rilievi separati da fresche vallate, l'ideale esposizione solare ed il rimescolamento dei depositi alluvionali con le rocce vulcaniche disgregate, determinano nelle uve intensi caratteri qualitativi.

Queste peculiarità donano ai vini bianchi, lievi note fruttate talvolta aromatiche e sapori intensi che li rendono fragranti ed eleganti.





PINOT BIANCO DOC

Denominazione	Colli Euganei DOC Pinot Bianco
Gradazione alcolica	12,5-13%
Zona di produzione	Vigneti dislocati in varie zone dei Colli Euganei
Tipologia del terreno	Origine vulcanica e sedimentaria, ricco di scheletro
Sistema di allevamento	Cordone speronato, Guyot
Uve	Pinot Bianco 100%
Vendemmia	Raccolta manuale da settembre
Tipologia del prodotto	Vino tranquillo
Caratteristiche visive	Giallo paglierino, riflessi citrini
Profumo	Fine ed intenso con note di frutta esotica
Sapore	Morbido armonioso e persistente
Temperatura di servizio	Si consiglia di servire a una temperatura di 10 °C
Abbinamenti consigliati	Pasta, carni bianche, pesce, formaggi freschi o di media maturazione non erborinati
Bottiglia	0,75 l cartone da 6 bottiglie peso 8 Kg



**CANTINA
COLLI
EUGANEI**

CANTINA COLLI EUGANEI s.c.a.
35030 Vo' Euganeo (PD) Italy - Via Marconi, 314
Tel. 049 99 400 11 - Fax 049 99 40 497
info@virice.it

www.cantinacolliuganei.it



CANTINACOLLI EUGANEI