



Pinot Bianco



KLASSIFIZIERUNG

Friuli Aquileia DOC
Superiore



PRODUKTIONSGBIET

Cervignano del Friuli



REBSORTE

Reinsortig Pinot Bianco



ALKOHOLGEHALT

12,5 Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die von handgelesenen Trauben werden sanft gequetscht und mit schonenden Horizontalpressen gekeltert. Die Gärung verläuft bei Temperaturkontrolle, wonach der Wein auf den eigenen Hefen reift, bis er seine perfekte Balance gewonnen hat.

FARBE

Schönes, glanzklares und leuchtendes Strohgelb.

BOUQUET

Im fruchtbetonten Bouquet Anklängen an frische und getrocknete Früchte.

GESCHMACK

Trocken, delikate Aromen, sauberer Nachgeschmack von angenehmer Länge.

SERVIERTEMPERATUR

Bei 9-10 °C zu servieren.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet als Aperitif. Eleganter, finessenreicher Begleiter zum ganzen Mahl. Besonders Empfehlenswert zu mageren Vorspeisen, Zwischengänge mit delikaten Saucen, Fisch und Zubereitungen aus hellem Fleisch.