CAPO DI VIGNA
PASSIONE E TRADIZIONE

VENETO

Indicazione Geografica Tipica

PINOT BIANCO

Uve: 100% Pinot Bianco

Zona di produzione: territorio IGT Veneto

Tipologia di terreno: calcareo, argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

Esposizione: Nord/Sud

Tecnica di vinificazione: l'uva viene pigiadiraspata e pressata.
Il mosto fiore ottenuto viene fatto fermentare a 18°C in contenitori d'acciaio.
Dopo il primo travaso, il vino matura sui propri lieviti per 4 mesi, per poi essere imbottigliato.

Residuo zuccherino: 3-4 gr/L

Gradazione alcolica: 13% vol

Caratteristiche organolettiche: caratterizzato da un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo floreale e fruttato, che ricorda i fiori di campo, frutta a polpa bianca ed erbe aromatiche.
Al palato è vivace, fresco, con una spiccata mineralità e salinità.

Abbinamenti: ideale con antipasti leggeri, piatti a base di pesce o carni bianche. Viene consigliato inoltre come vino da aperitivo.

Temperatura di servizio: 12-14°C

Capo di Vigna Società Agricola S.S.
Via P. Molmenti 64 - Motta di Livenza - 31045 - Treviso
Tel. 0422 86 38 28 - Email info@capodivigna.it
www.capodivigna.it