

PEDUNCOLO

BIANCO IGT VENETO

DESCRIZIONE

VITIGNO	100% pinot grigio
POSIZIONE DEL VITIGNO	Colli Euganei, Cinto Euganeo Terreno di origine vulcanica, calcareo – argilloso
PERIODO DI RACCOLTA	Inizio settembre
VINIFICAZIONE	In bianco
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8/10 °
GRADAZIONE	12 %
DENOMINAZIONE	Indicazione geografica tipica

VINIFICAZIONE

L'uva vendemmiata a mano viene diraspata e pigiata sofficemente e subito raffreddata a 12°C per preservarne gli aromi. Il mosto ottenuto viene lasciato sedimentare per pulirlo dalle fecce grossolane e poi messo in fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata. Finita la fermentazione viene travasato in vasche per l'affinamento fino al imbottigliamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino carico con contenuti riflessi dorati, profumo fresco e di frutta matura, sapore asciutto e leggero. Accompagna i primi piatti, carni bianche e risotti.