



SINCE 1910

stocco
CC
C

PINOT BIANCO



[IGT Venezia Giulia]

Vino di eleganza e di ottima corposità, di colore giallo paglierino, esprime note di fruttabianca e floreali.

Al palato risulta pieno, di buona acidità e sapidità ed eccellente persistenza.

Servito fresco, è un ottimo aperitivo, si abbinad antipasti, primi e secondi delicati a base di verdure e di pesce, minestre e carni bianche.

- *Terreno*: pianeggiante di tipo argilloso

- *Sistema di allevamento*: Guyot

- *Densità*: 4500 piante per ettaro

- *Vendemmia*: manuale e meccanica

- *Bottiglie*: 0,75 cl.

- *Vinificazione*: macerazione a freddo, pressatura soffice, decantazione statica, fermentazione inacciaio, batonage e sosta sulle fecce per 6 mesi.