



MEROTTO
AZIENDA AGRICOLA

B. Giussin

PINOT BIANCO
COLLI TREVIGIANI



Tutta l'eleganza e la nobiltà del Pinot Bianco secondo l'interpretazione di Graziano Merotto. Una nuova prospettiva all'interno del territorio di Col San Martino, un bianco fermo che esprime freschezza, sapidità e agilità di beva attraverso le sue caratteristiche note fruttate e floreali.

CARATTERISTICHE TECNICO-IDENTIFICATIVE

Zona di produzione: Vigneti di Col San Martino.

Vitigni: Pinot Bianco clone L.B. 16 e L.B. 18.

Vinificazione: vinificazione in bianco, macerazione pellicolare per 6 ore, spremitura soffice e fermentazione in purezza a temperatura controllata. Maturazione in acciaio per 8 mesi.

Alcool: 12,5%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: di colore verdognolo con lievi riflessi gialli.

Profumo: esprime fruttati di pera e albicocca con sentori di fiori bianchi e spezie.

Gusto: fresco, equilibrato, di ottima persistenza e sapidità.

Retrogusto: delicatamente caldo, dagli incessanti ricordi dei profumi percepiti all'olfatto.

Temperatura di servizio suggerita: 10 – 12 C°

Formati disponibili: 0,75 - Magnum 1,5 litri