



LE PONTARE PINOT BIANCO I.G.T.



Tipo di vino
bianco superiore

Collocazione del terreno
località La Volpe

Età del vigneto
oltre 10 anni

Tipo di terreno e giacitura
pede collinare argillosa

Uvaggio
100% pinot bianco

Vendemmia
manuale con scelta di grappoli maturi e sani

Grado alcolico
12,5%

Acidità
5,7 grammi/litro

Affinamento
in bottiglia 3 mesi

Durata del vino
da 3 a 5 anni se conservato secondo le buone norme

Tipo di bottiglia
bordolese conica bianca

Imballo
cartoni da 12 bottiglie

Colore
paglierino con riflessi dorati

Profumo
delicato ed elegante con note floreali

Sapore
fresco, morbido e carezzevole

Accompagnamento
Aperitivo, a tutto pasto escluse le carni rosse.
fragole al naturale.