



AZIENDA AGRICOLA
MONTECROCETTA

LE PONTARE

TIPO DI VINO
PINOT BIANCO
VENETO
IGT



GIACITURA E TIPO DI TERRENO

Pede collinare argillosa



VARIETA' DI UVA

Pinot Bianco in purezza



VINIFICAZIONE

Vendemmia selezionata, diraspatura e pressatura soffice con controllo della temperatura con l'acqua del pozzo. Affinamento fino alla primavera e successivo imbottigliamento.

**COLLOCAZIONE
DEL VIGNETO**

Loc Basignani
Gambellara
Provincia Vicenza
Regione Veneto



**%
VOL** ALCOOL
12,5 % Vol



ZUCCHERI RESIDUI
5 gr/lit



ACIDITA'
5,7 gr/lit



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



COLORE
Giallo paglierino
con riflessi verdognoli



ABBINAMENTI
Antipasti leggeri e
piatti a base di
pesce. Ottimo anche
in abbinamento a
formaggi misti freschi
o di media
stagionatura



PROFUMO
Aroma fruttato, di
mela, zenzero,
pera, melone
bianco. Note
floreali di rosa e di
gelsomino



TEMPERATURA DI SERVIZIO
8° - 10° C



SAPORE
Piacevole
freschezza e
sapidità.
Sapore secco con
fondo di mela
verde



TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE
Tra i 15° e i 20° C lontano da fonti di
calore dirette e dal sole



FORMATI DISPONIBILI
0,75 lit
Scatole da 12 bottiglie