



TENUTE
TOMASELLA



Emozioni in un sorso



PINOT BIANCO

Trevenezie IGT

Vitigno	Pinot Bianco
Resa	80 q.li/ha.
Allevamento	Guyot.
Vendemmia	manuale con selezione delle uve.
Vinificazione	50% vinificato in bianco a pressatura soffice di uve intere e 50% vinificato con 10 ore di criomacerazione; fermentazione a temperatura costante controllata di 16-18°C, fermentazione malolattica completamente svolta.
Affinamento	8 mesi in acciaio su lieviti e 3 mesi in bottiglia.
Gradazione	12,5 % vol.
Colore	giallo paglierino intenso con riflessi verdolini.
Profumo	caratteristico, fruttato intenso e delicati sentori di fiori bianchi, fragranze di mela e albicocca.
Sapore	buona struttura, equilibrato e retrogusto persistente.
Accostamento	vino ideale a tutto pasto, particolarmente indicato con primi piatti anche importanti, pesce al forno e formaggi di media stagionatura.
Servizio	servire ad una temperatura di 10-12°C.
Conservazione /Evoluzione	il picco di affinamento in bottiglia è a circa 2 anni; il mantenimento della qualità è fino a circa 4 anni.

RICONOSCIMENTI

WEIN GUIDE DEUTSCHLAND 2020 | Pinot bianco 2018 89/100
VITAE 2020 | Pinot bianco 2017 Trevenezie IGT 3/4 viti