

# Vini oltre ogni confine



  
TENUTE  
TOMASELLA



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA

## 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.

**COLORE:** giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**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:** servito a 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.

