

PINOT BIANCO FAEDI 2018



DENOMINAZIONE	Pinot Bianco Vigneti delle Dolomiti I.G.T.
VARIETÀ	Pinot bianco
ANNATA	2018
VIGNETI DI ORIGINE	Belvedere, Maso Belvedere, Comune di Faedo
SUPERFICIE DEI VIGNETI MQ	2.500
RESA PER ETTARO	90 q.li/ha
ESPOSIZIONE	Sud, sud-ovest
FORMA DI ALLEVAMENTO	Pergola semplice spezzata
ANNO DI IMPIANTO	1990
VENDEMMIA	Manuale nella prima decade di settembre.
VINIFICAZIONE	Vinificazione in bianco tradizionale. Fermentazione e affinamento sulle fecce fini in serbatoi di inox a temperatura controllata per circa 5-6 mesi. Riposa in bottiglia per altri 3-4 mesi.
GRADAZIONE ALCOLICA	13,5 % Vol
ACIDITÀ TOTALE	5,6 g/l (in acido tartarico)
ZUCCHERI RESIDUI	0,9 g/l
COLORE	Giallo paglierino con riflessi verdolini.
PROFUMO	Tipici sentori di frutta fresca, in particolare pesca bianca e mela.
GUSTO	Pieno e sapido con buona struttura acida, equilibrato.
ABBINAMENTI	Primi e secondi piatti a base di pesce o carni bianche.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12-14 °C
PRODUZIONE ANNUA	3.000 bottiglie