

ALTO ADIGE PINOT BIANCO

CLASSIFICAZIONE:

D.O.P. - Denominazione di Origine Protetta

VITIGNO: pinot bianco

ANNATA: 2017

ZONA DI PRODUZIONE: Oltradige

PRODUTTORE ED IMBOTTIGLIATORE:

JOSEF BRIGL - San Michele/Appiano

CARATTERISTICHE:

Il Pinot bianco è un vino bianco fresco e fruttato, di colore giallo verdognolo fino a giallo chiaro, con leggero profumo di mela e sapore pieno. Chiare note di noci, mele, foglie verdi, e aroma di burro nel vino di buona maturazione.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

È adatto per antipasti leggeri e piatti a base di pesce, apprezzato anche come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12° C

TEMPO DI CONSERVAZIONE: 2 - 3 anni

ANALISI:

alcool: ca. 13% vol

acidità: ca. 5 g/l

residuo zuccheri: ca. 3 g/l

