



SCOLARI
Vignaioli dal 1929



Linea *Pop*

PINOT BIANCO I.G.T.

DELLE VENEZIE IGP

VITIGNO	Pinot Bianco 100%
TERRENO	Colline moreniche del Lago di Garda, dal sottosuolo argilloso e calcareo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
RESA	110 q.li per ha
VENDEMMIA	Manuale
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in acciaio
ANALISI CHIMICA	Alcool 12,5% vol Acidità 6 g/l Residuo Zuccherino 6 g/l
COLORE	Giallo paglierino tenue, con riflessi verdolini
NASO	Profumo fruttato e giovane, con sentori floreali e di frutta bianca fresca
BOCCA	Il sapore è equilibrato, gradevolmente sapido con ottima sensazione di freschezza sul finale

ABBINAMENTI E TEMPERATURA

Si esalta con piatti a base di pesce e minestre, gradevole anche a tutto pasto o con primi di riso.
Temperatura di servizio 8 – 10° C

LO SAPEVATE CHE...?

Il Pinot Bianco si riconosce per i suoi profumi fruttati e floreali, di susina, banana, ananas e limone accostati a Gelsomino, Acacia e Biancospino.