



# SCOLARI

*Vini dal 1929*



Linea *Pop*

## PINOT BIANCO

TRE VENEZIE I.G.T.

---

<b>VITIGNO</b>	Pinot Bianco 100%
<b>TERRENO</b>	Colline moreniche del Lago di Garda, dal sottosuolo argilloso e calcareo
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Guyot
<b>RESA</b>	110 q.li per ha
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale
<b>VINIFICAZIONE</b>	Pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in acciaio
<b>ANALISI CHIMICA</b>	Grado alcolico: 12,5% Vol. Acidità: 6 g/l Residuo Zuccherino: 6 g/l
<b>COLORE</b>	Giallo paglierino tenue, con riflessi verdolini
<b>NASO</b>	Profumo fruttato e giovane, con sentori floreali e di frutta bianca fresca
<b>BOCCA</b>	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.