



Pinot Bianco

IGP (geschützte geographische Angabe) Sizilien

Verwendete Rebsorte: Pinot Bianco. Die Trauben stammen von Weinbergen, die zwischen 400 m.ü.M.

Weinlese: Erstes Jahrzehnt im August.

Flaschenabfüllung: einmal jährlich.

GÄRUNG

Methode: kontrollierte Temperatur, in Edelstahltanks für mindestens 15 Tage

Malolaktische Gärung: nein.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Strohgelb mit grünen Reflexen. Bouquet: duftend, erinnert an reife Früchte. Geschmack: frisch, weich und ausgewogen

SERVIERVORSCHLAG

Gut gekühlt bei 10 - 12° C. trinken. Gerichte auf der Basis von Fisch und Weichkäse

