



PINOT BIANCO FIEGL 2017

| | |
|-------------------------|---|
| Denominazione | D.O.C. Collio Pinot Bianco |
| Tipo di terreno | Flysch di marne e arenarie di origine eocenica |
| Metodo di difesa | Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato |
| Sistema d' allevamento | Guyot |
| Epoca di vendemmia | Settembre |
| Gradazione | 13% |
| Affinamento | Vasche in inox, bottiglia |
| Temperatura di servizio | 10-12°C |
| Note di degustazione | Si presenta brillante, di un bel giallo paglierino. Il naso è fresco e variegato. Note di fiori bianchi, di mela verde e pesca bianca. Equilibrato il sorso, fresco caratterizzato da un gusto minerale. Buona la persistenza. Ottimo sia come aperitivo che a tutto pasto. Con il pesce regala emozioni. |