



PINOT BIANCO FIEGL 2018

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	12,5%
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.