



1528

SALATIN

IGT Trevenezie Pinot Bianco



Zona produzione	Zona collinare delle Prealpi Trevigiane
Vitigno	Pinot Bianco
Terreno	Terreno di origine morenica. Profondo, argilloso, pesante
Forma di allevamento	Guyot - Sylvoz
Epoca di vendemmia	Fine agosto primi di settembre
Vinificazione	Dopo qualche ora di macerazione a freddo il mosto viene separato dalle bucce a mezzo di una pressatura soffice
Affinamento	In acciaio con lisi sulla feccia fine
Alcol	12,5% Vol
Acidità totale	5,00 - 6,00 g/l
Vista	Colore giallo paglierino brillante
Olfatto	Profumo intenso, molto persistente, piacevolmente fruttato con netto sentore di melone
Gusto	Sapore asciutto, morbido, armonico, di grande persistenza
Abbinamenti	È un grande vino da pesce, ma adatto anche ad antipasti freddi e caldi e primi piatti leggeri
Temperatura di servizio	10 - 12 °C
Formati	Bottiglia 0,75 lt

Salatin SRL

via Doge Alvise IV Mocenigo, 57 - 31016 Cordignano (TV) - tel. +39 0438 995928 - fax. +39 0438 996727
www.salatinvini.com - e-mail: info@salatinvini.com