



## *Pinot Bianco Veneto* *IGT*

**REBSORTE:**

Pinot

**HERSTELLUNGSGEBIET:**

Huegellagen auf mittelschwerem Boden in der Region Venetien.  
Pergel oder Spalier Zuchtform der Weinberge.  
Herstellung per Hektar: 160 Doppelzentner

**WEINLESE:**

von Hand im September - Oktober

**WEINERZEUGUNG:**

als Weisswein in Stahlbecken bei kontrollierter Temperatur. Er bleibt einige Monate lang auf seinen eigenen Weintrester.

**ORGANOLEPTISCHE KENNZEICHEN:**

**Farbe:** helles strohgelb mit kupferroten Reflexen

**Geruch:** fein, leicht aromatisch

**Geschmack:** trocken und harmonisch

**GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG:**

Er passt besonders gut zu Vorgerichten, weissem Fleisch und Fischgerichten.  
Ideal Serviertemperatur: 10° - 12° C.

**Alcoholgehalt:** 12 % Vol.

**Gesamtsäuregehalt:** 5,8 %

**PH:** 3,30

**Trocken Extrakt:** 20 Gramm per Lite



**CASA VINICOLA BENNATI**