






BENNATI

PINOT
BIANCO I.g.t.

Cornalè



-  Made from the Pinot Bianco grape this Venetian White Burgundy twinkles straw yellow. With an aromatic lusty, dry and spicy taste the Pinot Bianco suits perfectly with fresh salads, goat cheese, paella and poultry. To be served at 9 to 11°C.
-  Gekeltert aus der Pinot Bianco-Traube glänzt dieser venezianische Weißburgunder strohgelb im Glas. Aromatisch herzhaft und trocken würzig im Geschmack passt der Pinot Bianco perfekt zu frischen Salaten, Ziegenkäse, Paella und Geflügel. Bei einer Temperatur von 9 - 11° Grad servieren.
-  Nasce dalle uve in purezza di Pinot Bianco delle colline veronesi, ha un colore giallo paglierino. Grazie al suo sapore aromatico, secco ed erbaceo si abbina perfettamente a insalate leggere, formaggi di pecora, paella e carni bianche. Consigliabile anche come aperitivo. Servire tra i 9 e i 11°C.

Blend: Pinot
Alcool: 11,5% by vol.
Acidity: 5,8 g/l
Residual sugar: 6-7 g/l

