



Norma

Colli Euganei Pinot Bianco DOC

Elegante e pregiato, il vitigno deriva da una mutazione genetica del Pinot Nero, prediletto per l'eleganza e la freschezza dei vini che regala.

Di un vivace color giallo paglierino brillante, al naso regala note fruttate che vanno dalla mela alla susina matura, una delicata pesca a polpa bianca e un piacevole agrume. Le note floreali regalano un ricordo di biancospino e di dragoncello e salvia. Al palato si presenta secco e morbido, con un'interessante freschezza. Questo vino esalta piatti a base di carni bianche, tipo branzino e orata, primi piatti con telline e vongole o una rillettes di pollo al dragoncello. Ottimo anche con piatti a base di verdure: come vellutate o torte salate.

Ideale anche per un aperitivo appagante e non troppo impegnativo.

Il prodotto va servito preferibilmente ad una temperatura di 8-10 °C.

Vitigno: 100% Pinot Bianco

Gradazione Alcolica: 13 % vol.

Formato da 75 cl