



Villa Angoris

PINOT BIANCO



- Vitigno: 100% Pinot Bianco. Isonzo DOC
- Area di produzione: 4 ettari di terreno ghiaioso di origine alluvionale nel Comune di Cormòns, in provincia di Gorizia.
- Coltivazione: La forma di allevamento è guyot unilaterale con una densità d'impianto di 3.600 ceppi per ettaro.
- Vinificazione: Dopo un breve contatto con le bucce, la fermentazione del mosto avviene a temperatura controllata. L'affinamento su lieviti ha luogo in acciaio per 3 mesi.
- Colore: Giallo paglierino di media intensità.
- Profumo: Fruttato con sentori di pesca a polpa bianca.
- Sapore: Fine, caldo, equilibrato.
- Servizio: Ideale in abbinamento a piatti di pesce, antipasti magri e formaggi a pasta morbida. 8 - 9° C.

Bottiglie da 750 ML.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Villa Angoris
la tradizione si rinnova