



# Pinot Bianco

Garda

Denominazione di Origine Controllata



**Uve:** Pinot Bianco

**Vigneti:** I vigneti sono collocati tra gli 90 ed i 100 metri sul livello del mare con esposizione a sud est. Allevamento Cordone Speronato. Terreno morenico calcareo con presenza di ghiaia e sabbia.

**Vendemmia:** Il Pinot Bianco è un vitigno di difficile coltivazione e le uve sono raccolte a inizio vendemmia.

**Vinificazione:** L'uva vendemmiata viene pressata ed il mosto ottenuto, dopo chiarifica, viene fermentato a 16° C per circa due settimane. Il vino rimane a contatto con le fecce e viene conservato in modo tale da evitare la fermentazione malolattica. Viene imbottigliato già nel mese di dicembre e distribuito a partire dal mese di gennaio.

**Caratteristiche Organolettiche:** Vino di corpo ma fresco e fruttato dal gusto netto e pulito.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013

**Az. Agr. Cavalchina Società Semplice**

Via Sommacampagna, 7 - 37066 Custoza (Sommacampagna) - Italy

Tel. +39 045 516002 - info@cavalchina.com

www.tenutedifamiglia.com