

TENUTA DI CART

VILLABIANCO XIX Vino Fermo Pinot Bianco

Uvaggio

Pinot Bianco in purezza

Zona di produzione

Veneto, colline ai piedi delle Dolomiti Bellunesi.

Suolo prevalentemente di arenaria mista ad argilla, ricco di scheletro grossolano di natura calcareo-dolomitica. Clima alpino con escursioni termiche giornaliere. Buona piovosità e ventilazione costante.

Vigneto

Altitudine	450 m s.l.m.
Esposizione	Sud-Ovest
Sistema di allevamento	Guyot
Densità di impianto	4.800 ceppi per ettaro
Vendemmia	Durante la prima decade di settembre

Metodo di produzione

Vinificazione con macerazione pellicolare sulle bucce per 4 giorni, svinatura e fermentazione in acciaio. Affinamento in barrique per 6 mesi prima dell' imbottigliamento.

Note di degustazione

Colore giallo dorato cristallino. Profumo elegante, spiccano note fruttate di pera, fiori bianchi e leggere note legnose. Al palato è delicato e fresco.

Ottimo in abbinamento a pesce e carni bianche, ma si presta bene anche a tutto pasto. Si consiglia di aprire la bottiglia almeno 20 minuti prima del servizio, in modo da permettere al vino di ossigenarsi e liberare appieno tutti i suoi aromi. Servire ad una temperatura di 6-8 °C.

Specifiche tecniche

Residuo zuccherino	0 g/l
Acidità totale	5,5 g/l
Solforosa totale	55-60 mg/l
Grado alcolico	13,5% vol

