









Cantine di Ora

Pinot Bianco Alto Adige DOC

Vinificazione

Dopo la raccolta, le uve vengono sottoposte a una pressatura soffice, seguita da una vinificazione in bianco in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata tra i 16° e i 18° C, senza svolgimento della fermentazione malolattica.

Caratteristiche

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, questo vino si caratterizza per le note fruttate di mela e pera, accompagnate da sentori floreali di glicine. Al palato è fresco, morbido ed elegante, con una buona acidità e un finale minerale persistente e delicato.

Abbinamenti

Perfetto per accompagnare antipasti leggeri, in particolare piatti a base di pesce d'acqua dolce, creme di crostacei e sushi.









Pinot Bianco

Alto Adige

8-10 °C

Alcol: 13% Zuccheri: 4 g/l

