



## 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**