

lonta





PINOT BIANCO

Vigneti:

Area I.G.T. Veneto
Bassano del Grappa: località S.S. Trinità

Natura dei terreni:

Area pedecollinare composta da rocce calcaree
sedimentarie di origine marina

Varietà di uve:

Pinot Bianco e altre varietà
a bacca bianca complementari

Vendemmia:

Raccolta rigorosamente manuale con scelta
dei grappoli migliori da vigneti coltivati a guyot

Vinificazione:

Uva pigiata e diraspata con separazione del mosto
dalle bucce con pressatura soffice

Fermentazione alcolica in serbatoi inox

Durata della fermentazione: 12 - 15 giorni

Affinamento:

4 - 6 mesi in barrique

12 mesi in bottiglia

Imbottigliamento:

Aprile - Maggio

Caratteristiche del vino:

Colore: giallo paglierino brillante

Profumo: gradevoli e persistenti aromi fruttati
si accompagnano a delicati sentori minerali

Sapore: il palato fresco e setoso rivela
una struttura complessa che libera
piacevoli sensazioni di frutta.

Azienda Agricola

Vigneto Due Santi

di Zonta - ssa

Viale Asiago, 174
36061 Bassano del Grappa (VI) - Italia
Tel e Fax 0424 502074
email: info@vignetoduesanti.it

Visite in cantina previo appuntamento telefonico
dal lunedì al venerdì dalle ore 8.00 alle 18.30 e il sabato dalle ore 8.00 alle 12.00