



PINOT BIANCO

garda denominazione di origine controllata

Vitigno: Pinot Grigio 100%

Vigneto: Paroni e Casina.

Cultivar nobile e di difficile coltivazione, esprime un vino di medio corpo ma fresco e fruttato dal gusto netto e pulito. L'uva vendemmiata i primi giorni di settembre viene pressata ed il mosto ottenuto, dopo chiarifica, viene fermentato a 18 ° C per circa due settimane. Il vino viene subito pulito dalle fecce e conservato in modo tale da evitare la fermentazione malolattica. Data l'acidità non elevata viene imbottigliato già nel mese di dicembre e distribuito a partire dal mese di gennaio.

Az. Agr. Prendina

Strada San Pietro, n° 86 - 46040 Monzambano -Mn - Italy Tel. +39-045-516002 - Fax +39-045-516257
- info@laprendina.it