

# Ridente Pinot Bianco Vino IGP Principe Di Corleone

cod.: v00078



Uve impiegate: Pinot Bianco provenienti da vigneti a bassa resa coltivati a 400 m. s.l.m.

Vendemmia: prima decade di agosto.

Imbottigliamento: unico lotto.

## FERMENTAZIONE

Metodo: a temperatura controllata in serbatoio di acciaio inox per almeno 15 giorni.

Malolattica: no.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con rifrazioni verdi.

Profumo: fragrante, che ricorda i sentori della frutta matura.

Sapore: fresco, morbido ed equilibrato.

## ABBINAMENTI

Accompagna i migliori piatti a base di pesce e formaggi a pasta tenera. Da gustare a 10-12°C.

EUR 15,00  
iva inc.

