



Nome:	Pergole
Denominazione:	Pinot Bianco IGP Vigneti delle Dolomiti
Vitigno:	Pinot Bianco 100%
Sistema di coltura:	A filare intensivo con potatura Gouyot (n°9.730 piante per ettaro), realizzato dopo la selezione massale delle viti dalla antica pergola.
Produzione:	75 - 80 hl. per ettaro.
Luogo di produzione:	“Collina Zinzéle” (m. 400 di altitudine s.l.m. in loc. Sano, Comune di Mori)
Vinificazione:	Pigiatura soffice con diraspatura, leggera macerazione a freddo, seguita da fermentazione del mosto in bianco a temperatura controllata.
Caratteristiche organolettiche:	
Colore:	Paglierino intenso con riflessi verdognoli.
Profumo:	Intensamente fruttato (frutti gialli e tropicali).
Sapore:	Cre moso, amabile e lungo.
Tenuta all’invecchiamento:	1 - 3 anni.
Temperatura di servizio:	10° - 12° C.
Da servire:	Come aperitivo, con antipasti e verdure pastellate, primi piatti e secondi di pesce.