



Torre Maschia®
AZIENDA AGRICOLA MARCON DAL 1903



Pinot Bianco

Vitigno: 100% Pinot bianco

Vitigno poco diffuso che produce vini di gran eleganza e raffinatezza.

IN VIGNETO

Zona di produzione: Tenuta Torre Maschia in zona CLASSICA Lison-Pramaggiore

Clima: temperato ventoso con buona escursione termica tra notte e giorno

Terreno: caratteristico argilloso con strati di agglomerazione di carbonati a debole profondità.

Altitudine: 2-3 metri sul livello del mare

Orientamento filari: Nord - Sud

Densità d'impianto: 3500 - 4000 viti per Ha

Forma d'allevamento: "Sylvoz" con 2-3 tralci per vite

Vendemmia: inizio settembre

Produzione: 110 q/Ha

IN CANTINA

Separazione immediata del mosto dalle bucce, pulizia del mosto per decantazione statica a freddo per 24 ore a 5°C e successiva fermentazione a 16 °C. Maturazione in serbatoi di acciaio inox e passaggio finale pre-imbottigliamento in autoclave per una leggera rifermentazione naturale.

DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino, chiaro e brillante con tenui sfumature ramate che ricordano il colore dell'uva.

Profumo: fresco e fruttato che si compone in bouquet decisamente fiorito, con note dominanti di fiori d'acacia e noce moscata.

Sapore: secco, buona acidità, retrogusto armonico e leggera briosità ottenuta dalla leggera rifermentazione in autoclave.

Grado alcolico: 11 %

ACCOSTAMENTI

Adatto ai risotti, creme, minestre in brodo, piatti a base di uova e di pesce, salmone e antipasti magri e delicati.
Servire a 8 °C.