



## Confronto Vino bianco



**Uve** / Pinot Grigio e Pecorino.

**Vendemmia** / Intorno alla prima decade di Ottobre.

**Resa media per ettaro** / 40 hl.

**Vinificazione** / Macerazione a bassa temperatura previa diraspatura dell'uva e fermentazione alcolica termocontrollata in serbatoi d'acciaio.

**Degustazione** / Colore giallo paglierino con riflessi verdi. All'olfatto si trovano profumi di frutta, mela, ananas, camomilla e gelso. Ottima struttura, consistente e persistente al palato.

**Grapes** / Pinot Grigio and Pecorino.

**Grape harvest** / Around first ten days of October.

**Average production per hectare** / 40 hl.

**Vinification** / Maceration at low temperature upon grapes removal from the stalks and controlled temperature alcoholic fermentation in stainless steel.

**Tasting** / Straw-like yellow colour with green reflections. Fruity scent, containing hints of apple, banana, camomile and mulberry. Well balanced and very persistent.