

Garda Pinot Bianco

GARDA
Denominazione di Origine Controllata

Pinot Bianco



Cultivar di difficile coltivazione, esprime un vino dicorpo ma fresco e fruttato dal gusto netto e pulito.

L'uva vendemmiata viene pressata ed il mosto ottenuto, dopo chiarifica, viene fermentato a 16° C per circa due settimane.

Il vino rimane a contatto con le fecce e viene conservato in modo tale da evitare la fermentazione malolattica.

Viene imbottigliato già nel mese di dicembre e distribuito a partire dal mese di gennaio.