

## “ROLANDINO” PINOT BIANCO COLLI EUGANEI D.O.C.

Il Pinot Bianco ha fornito per molto tempo materia di discussione per gli ampelografi. La sua genealogia sembra risalire al Pinot Nero dal quale, come il Pinot Grigio, probabilmente deriva.

**UVE:** Pinot Bianco.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone speronato.

**PRODUZIONE MEDIA:** 9000 kg/ha

**VINIFICAZIONE:** In bianco a temperatura controllata.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12 % vol

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,80 - 6,00 g/l

**TERRENO:** Medio impasto

**ESPOSIZIONE:** Sud

**ALTITUDINE:** 15 m

**VIGNE PER ETTARO:** 2.500



### CARATTERISTICHE

**COLORE:** Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**PROFUMO:** Floreale e delicato con sentori di crosta di pane.

**SAPORE:** Sapido, fresco e delicato.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Particolarmente indicato per antipasti di mare, risotti, primi piatti e carni bianche.