

# Ca' del Doge - Pinot Bianco



**VITIGNO:**  
100% Pinot Bianco

**PROVENIENZA:**  
zona Veneto

**VINIFICAZIONE:**  
vinificazione in bianco di uve sane e selezionate, con separazione immediata delle bucce dopo la pigiatura, il mosto ottenuto viene raffreddato ed illimpidito e posto a fermentare in tini di acciaio ad una temperatura di 18°C, terminata la fermentazione alcolica il vino viene travasato 2 volte e poi filtrato per essere imbottigliato e messo in commercio.

**Conservazione ed invecchiamento:**  
in cantina, ad umidità controllata e con una temperatura di 10° - 12° C.

**Colore:**  
giallo paglierino.

**Profumo:**  
caratteristico, fruttato e persistente, gradevole e leggero.

**Sapore:**  
asciutto, sapido, di buona freschezza quando è giovane, di medio corpo, armonico, con note di mela, buona acidità, leggero di alcool, buona persistenza gustativa.

**Gradazione alcolica:**  
11% vol.

**Temperatura di servizio ottimale:**  
10/12° C

**Affinità gastronomiche:**  
vino da aperitivo, ideale con antipasti, prosciutto crudo e pesce fresco, primi piatti di pasta e riso a base di pesce.

**Confezione:**  
bottiglie bordolesi da 75 cl scatole da 6.

