PierpaoloPecorari

Cuvée San Lorenzo

Varietà: Pinot Bianco, Chardonnay, Pinot Grigio

Comune di produzione: San Lorenzo Isontino

Natura del terreno: Altopiano ghiaioso calcareo (60 mt slm)

Età media: 25 anni

Sistema di allevamento: Guyot 5.000 viti/ha

Resa: 40 hl/ha

Vinificazione: Fermentazione in serbatoi in acciaio (18 °C). Permanenza sul deposito fine da 5 a 7 mesi mesi con battonage settimanali. Parziale affinamento in legno neutrale per dare complessità

Potenziale di invecchiamento: 3-5 anni

Temperatura di servizio: 8°C - 10°C

Abbinamento: Tartare di salmone, insalata di polpo, tagliolini con trota affumicata, petto d'anatra, Quiche di verdure

Proposte piatti:
Crespelle alle verdure
Risotto ai frutti di mare
Petto d'anatra leggero con salsa agli agrumi
Uova alla coque con asparagi

Pierpaolo Pecorari
Società Semplice Agricola
via Tommaseo, 52
It-34070 S.Lorenzo Isontino
Tel. +39 0481 808775
info@pierpaolopecorari.it