



PIERPAOLO
PECORARI

ADSUM

VINO BIANCO DOLCE

- Vitigno** — Sauvignon Blanc e Traminer Aromatico
- Comune di produzione** — Località Kolaus - San Lorenzo Isontino
- Natura del terreno** — Altopiano ghiaioso calcareo (60 mt slm)
- Età media** — 40 anni
- Sistema di allevamento** — Guyot 4.600 viti/ha
- Resa** — 10 hl/ha
- Vinificazione** — Appassimento per un mese a Ramandolo. Fermentazione in botti di rovere (17/19 °C). Permanenza sul deposito fine per 11 mesi con battonage settimanali. Imbottigliamento e affinamento in bottiglia per 7 mesi.
- Potenziale di invecchiamento** — 6 - 9 anni
- Temperatura di servizio** — 11 °C
- Abbinamento** — Biscotti secchi, formaggi stagionati
- Proposte piatti:*
Risotto con Castelmagno e nocciole, Cous Cous con frutta secca e miele, Paccheri ripieni di baccalà su fonduta di formaggio, Biscottini al cacao e nocciole con confettura.



Via Tommaseo 56.
San Lorenzo Isontino IT 34070
+39 0481 808775
www.pierpaolopecorari.it