PIERPAOLO
PECORARI

PINOT BIANCO

Geschützte geographische Angabe Julisch-Venetien

Rebsorte	Pinot Bianco
Anbaugebiet (Gemeinde)	Mossa
Bodenbeschaffenheit	Kieselkalk-Hochebene (60 ü.d.M.)
Durchschnittsalter	30 Jahre
Reberziehung	Guyot 5.600 Rebstöcke/ha
Ertrag	30 hl/ha
Vinifikation	Vergärung in Edelstahltanks mit natürlicher Hefe (19/21 °C). Verbleib auf der Feinhefe für 10 Monate mit wöchentlicher battonage. Flaschenabfüllung und kurze Reifung in der Flasche.
Reifepotenzial	6 - 8 Jahre
Serviertemperatur	11 °C
Wein-Speisen-Kombination	Sashimi, Risotti, Pastagerichte, Fisch (im Ofen zubereitet) *Serviervorschläge:* *Risotto mit Gamberi, Zucchini und Kürbisblüten. Vollkornspaghetti mit Ricotta, Brokkoli und krossem Schinkenspeck. Sandwich mit Goldbrasse auf sizilianische Art.*

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