



PIERPAOLO
PECORARI

PINOT BIANCO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA VENEZIA GIULIA

- Vitigno** — Pinot Bianco
- Comune di produzione** — Mossa
- Natura del terreno** — Altopiano ghiaioso calcareo (60 mt slm)
- Età media** — 30 anni
- Sistema di allevamento** — Guyot 5.600 viti/ha
- Resa** — 30 hl/ha
- Vinificazione** — Fermentazione in serbatoi di acciaio con lieviti indigeni (19/21 °C). Permanenza sul deposito fine per 10 mesi con battonage settimanali. Imbottigliamento e breve affinamento in bottiglia.
- Potenziale di invecchiamento** — 6 - 8 anni
- Temperatura di servizio** — 11 °C
- Abbinamento** — Sashimi, risotti, primi piatti di pasta, pesce al forno
- Proposte piatti:*
Risotto con gamberi zucchine e fiori di zucca.
Spaghetti integrali con ricotta, broccoletti e speck croccante.
Sandwich di orata alla siciliana.



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