Fibio Pinot Bianco

BIANCO

INFO

Annata: 2024
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Veneto
Vitigno: Pinot Bianco
Suolo: Tufo e argilla, molto calcareo
Estensione del vigneto: 0,8 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 6.000
Età media del vigneto: 5 anni
Produzione media per ha: 35 hl
Vinificazione e affinamento: Pressatura dolce, fermentazione spontanea tramite pied de cuve in vasche d'acciaio inox. Affinamento in uova di cemento.
Solforosa totale: 62 mg/l
Bottiglie prodotte: 1.500

PRODUTTORE

MUSELLA
Maddalena Pasqua di Bisceglie

PERCHÉ

Il Fibio Pinot Bianco di Musella è un vino bianco fine ed elegante. Un vino che parla veneto in evoluzione su profumi di pesca, fiori d'arancio, pepe bianco e pietra focaia. In bocca è teso e raffinato, agile e di buona lunghezza, per un beva accondiscendente.

QUANDO

Quando siete appena tornati da un weekend veneto e vi mancano già da morire ombre e cicchetti, preparate dei succulenti tramezzini con Baccalà mantecato alla veneziana e abbinateci un bicchiere di Fibio Pinot Bianco. In un attimo tornerete a quell'aria di brindisi e di festa!

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it