



# OXENREITER

## PINOT BIANCO Selection

Rebsorte: Weissburgunder

**Vinifikation:** langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur im großen Stahltank und anschließende Reife für 5 - 7 Monate auf der Feinhefe, teilweise biologischer Säureabbau.

**Charakteristische Eigenschaften:**

**Speisempfehlung:** Aperitif, leichte Vorspeisen, zu verschiedenen Fischgerichten

**Serviertemperatur:** 8°C - 10°C

**Alkoholgehalt:** 13 % vol

**Säure:** 5,5 g/l

**Vitigno:** Pinot Bianco

**Vinificazione:** pigiatura e macerazione in vasche di acciaio a una temperatura di 12/13° per 12/14 ore. Successivamente, le bucce vengono delicatamente pressate e viene avviata la fase di fermentazione in vasche d' acciaio a temperatura controllata. Finita la fermentazione segue un battonage sui lieviti per circa tre, quattro mesi. Dopo una leggera filtrazione segue l'imbottigliamento ed il riposo per circa un mese.

**Caratteristiche:** profumo aromatico e fresco ricorda la banana, al palato colpisce per la sua vivacità e il suo equilibrio. È strutturato, armonico e persistente, dal sapore morbido, carezzevole e vellutato.

**Abbinamenti:** aperitivo, antipasti, pesce

**Temperatura di servizio:** 8°C - 10°C

**Grado alcolico:** 13 % vol

**Acidità:** 5,5 g/l