

Pino & Toi



Collocazione del vigneto:	le colline breganzesi
Giacitura e tipo terreno:	colline vulcaniche e tufacee
Varietà di uva:	60% Tai, 25% Pinot Bianco, 15% Pinot Grigio
Cure nella preparazione:	macerazione a freddo per due giorni pressatura soffice in iper-riduzione
Affinamento:	per quattro mesi in vasche di acciaio
Agli occhi:	giallo paglierino con nette sfumature verdoline
Al naso:	profumo intenso e fruttato con sentori floreali
In bocca:	fresco e leggero, secco ed in equilibrio con l'acidità. Adattissimo come aperitivo, si sposa bene con insalate, primi piatti a base di pesce e piatti vegetariani.