



SIMILCE

PROVINCIA DI PAVIA

*Indicazione Geografica Tipica
Bianco*

Denominazione:

Provincia di Pavia IGT Bianco

Annata:

2019

Vitigno:

Pinot Bianco 100%

Vinificazione:

Le uve diraspate vengono sottoposte ad una breve macerazione di alcune ore a una temperatura di 8 °C al fine di agevolare il transito dei precursori aromatici dalla buccia al mosto. Segue la spremitura soffice al fine di estrarne la parte più nobile del mosto. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata. Affinamento per almeno 6 mesi in acciaio con frequenti batonnage.

Colore:

Giallo oro chiaro

Olfatto:

al naso si apre ampio e complesso con profumi di frutta matura e trame agrumate con richiami floreali e finale tendente al minerale.

Gusto:

Al palato è fragrante, pieno, composto, piacevolmente sapido, di tessitura fine ma importante e persistente.

Abbinamento:

Ostriche, tartare di salmone, crudità di crostacei, sushi, primi ai frutti di mare, uova al tartufo e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio:

8-10°C