

---

# Pinot Bianco

## DOC Colli Berici

### Polveriera

---

Classificazione del Vino  
Bianco, DOC Colli Berici

*Wine Classification*  
*White Wine, DOC Colli Berici*

Bottiglie prodotte annata **2017**  
7000 (0,75lt)

*Bottles produced in **2017***  
*7000 (0,75lt)*

Vitigno  
Pinot Bianco

*Varietals*  
*Pinot Bianco*

Ubicazione  
Colli Berici  
Toara di Villaga, Vicenza

*Denomination Zone*  
*Colli Berici*  
*Toara di Villaga, Vicenza*

Esposizione  
Sud

*Vineyard Exposure*  
*South*

Altimetria  
30-90 m s.l.m.

*Topographic Information*  
*30-90 m a.s.l.*

Terreno  
Calcareo

*Soil*  
*Calcareous*

Sistema di allevamento  
Cordone speronato

*Training System*  
*Spur pruning cordon*

Densità Viti  
4000 piante/ha

*Plants Density*  
*4000 plants/ha*

Anno impianto  
1994-1995

*Vineyards Planted*  
*1994-1995*

Resa  
6000 Kg/ha

*Yield*  
*6000 Kg/ha*

Periodo vendemmia  
24 Agosto

*Harvesting Date*  
*August 24th*

Fermentazione  
13 °C, Acciaio

*Fermentation Process*  
*13 °C, Stainless steel*

Affinamento  
Acciaio

*Maturation*  
*Stainless steel*

Alcool 14%  
Estratto secco 20,74 g/l  
Zuccheri residui 2,88 g/l  
Acidità totale 5,17 g/l  
pH 3,27

*Alcohol Content 14%*  
*Dry Extract 20,74 g/l*  
*Sugar Residue 2,88 g/l*  
*Total Acidity 5,17 g/l*  
*pH 3,27*

---

# Pinot Bianco

## DOC Colli Berici

### Polveriera

---

Il Pinot Bianco deriva dalle uve di un vigneto impiantato nel 1995 e allevato a cordone speronato. La potatura corta e la bassa carica di gemme riducono la resa a sessanta quintali per ettaro. Il vino è vinificato in acciaio. Di colore giallo paglierino tendente al dorato presenta un bouquet di fiori bianchi e marcati sentori di frutta gialla. Vino schietto di gusto intenso, ma delicato e di grande pulizia. Ideale con piatti a base di verdure e piatti di pesce.

*The Pinot Bianco comes from a vineyard planted in 1995 using cordon/spur training. The short pruning and the low number of buds lowers the yield to sixty quintals per hectare. The vinification process is done in steel barrels. The wine is deep lemon, almost gold in colour and has floral aromas and a strong note of yellow fruits. It is easy to drink and has an intense flavour, yet delicate and clean at the same time. It is perfect paired with vegetables and fish.*



---

#### Società Agricola

Piovene Porto Godi Alessandro S.S.  
via Villa 14 · 36021 Toara di Villaga · VI  
T. +39 0444 885142 · F. +39 0444 1783664  
[www.piovene.com](http://www.piovene.com) · [info@piovene.com](mailto:info@piovene.com)

---

