

# Pinot Bianco

## DOC Colli Berici

### Polveriera

---

9ll 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.*

Classificazione del Vino  
Pinot Bianco, DOC Colli Berici

Vino Biologico  
Organismo di controllo  
IT BIO 006  
Operatore controllato n. E2347

Bottiglie prodotte annata **2021**  
7000 (0,75lt)

Vitigno  
Pinot Bianco

Ubicazione  
Monti Berici, Vicenza, Veneto

Terreno  
Calcareo

Fermentazione  
Acciaio

Affinamento  
Acciaio

Alcool 12,5%  
Estratto secco 17,8 g/l  
Glucosio fruttosio 0,6 g/l  
Acidità totale 5,3 g/l

*Wine Classification*  
*Pinot Bianco, DOC Colli Berici*

*Organic wine*  
*Certification body*  
*IT BIO 006*  
*Controlled body n. E2347*

*Bottles produced in **2021***  
*7000 (0,75lt)*

*Varietals*  
*Pinot Bianco*

*Denomination Zone*  
*Monti Berici, Vicenza, Veneto*

*Soil*  
*Calcareous*

*Fermentation Process*  
*Stainless steel*

*Maturation*  
*Stainless steel*

*Alcohol Content 12,5%*  
*Dry Extract 17,8 g/l*  
*Glucose fructose 0,6 g/l*  
*Total Acidity 5,3 g/l*



**Società Agricola**  
**Piovene Porto Godi Alessandro S.S.**

via Villa 14 Ω 36021 Toara di Villaga Ω VI  
T. +39 0444 885142 F. +39 0444 1783664  
www.piovene.com info@piovene.com