





TENUTA MAULE™


# Pinot Bianco Vicenza


Denominazione di Origine Controllata





 Selva di Montebello Vicentino


 100% Pinot Bianco


 Vino bianco fermo


 Raccolta a mano a fine agosto


 Diraspatura e raffreddamento immediato delle uve seguito da pressatura soffice

 Maturazione di cinque mesi in vasche di acciaio con bâtonnage

 12,0% vol.

 Nel bicchiere si presenta di colore giallo paglierino molto scarico. Al naso è agrumato, con sentori di mentuccia ed erbe aromatiche, in special modo timo. Spicca anche la nota minerale, tipica del nostro territorio vulcanico. In bocca è equilibrato, invitante, sapido e vellutato.

 Si abbina egregiamente ad antipasti di pesce, verdure, salumi e primi piatti leggeri. Ottimo in accompagnamento a secondi piatti a base di carni bianche e pesce.

 Temperatura ideale di servizio 12°C



BOTTIGLIA BOTTLE	CAPSULA CAP	GABBIETTA SMALL CAGE	TAPPO BOTTLE CAP	FASCETTA MINISTERIALE MINISTERIAL BAND
GL 71	ALU 41	-	FOR 51	-
VETRO GLASS	ALLUMINIO E METALLO ALUMINUM AND METAL	ALLUMINIO E METALLO ALUMINUM AND METAL	SUGHERO CORK	CARTA PAPER

RACCOLTA DIFFERENZIATA - WASTE SORTING





TENUTA MAULE™


# Pinot Bianco Vicenza

Denominazione di Origine Controllata





 Selva di Montebello Vicentino

 100% Pinot Bianco


 Still white wine


 Hand picked at the end of August


 Immediate destemming and cooling of the grapes followed by soft pressing

 Maturation for five months in steel tanks with bâtonnage

 12.0% vol.

 In the glass it has a very pale straw yellow color. The nose is citrusy, with hints of mint and aromatic herbs, especially thyme. The mineral note also stands out, typical of our volcanic territory. In the mouth it is balanced, inviting, savory and velvety.

 Ideal with fish appetizers, vegetables, cold cuts and light first courses. Excellent as an accompaniment to main courses based on white meats and fish.

 Ideal serving temperature 12°C



BOTTIGLIA BOTTLE	CAPSULA CAP	GABBIETTA SMALL CAGE	TAPPO BOTTLE CAP	FASCETTA MINISTERIALE MINISTERIAL BAND
GL 71	ALU 41	-	FOR 51	-
VETRO GLASS	ALLUMINIO E METALLO ALUMINUM AND METAL	ALLUMINIO E METALLO ALUMINUM AND METAL	SUGHERO CORK	CARTA PAPER

RACCOLTA DIFFERENZIATA - WASTE SORTING