

# PINOT BIANCO

Indicazione Geografica Tipica - Veneto

Vivace e brioso, dal bouquet inebriante!

Di origini nobili ed antiche, risalenti all'epoca romana, è uno dei vitigni più diffusi.

Nato in Francia da una mutazione gemmaria del Pinot Nero, è stato accolto con entusiasmo dai vignaioli del territorio del Piave, dove trova da sempre il clima favorevole per sviluppare il suo inconfondibile carattere.

Amiamo proporvi un Pinot bianco brioso che vi conquisterà con la sua freschezza e morbidezza.

## Vitigno

Pinot bianco

## Zona di produzione

Vigneti: Roncadelle

Tipologia di terreno: Di origine alluvionale, sciolto e ben drenato prevalentemente argilloso e a tratti ghiaioso

## La vigna

Sistema di coltivazione: Belussi e Sylvoz

Potatura: Tradizionale, con capi a frutto piegati ad archetto

Vendemmia: Quarta decade di agosto

## La vinificazione

Pigiatura: Delicata e soffice spremitura dell'uva

Fermentazione: A temperatura controllata

Maturazione: In acciaio

## Il vino

Gradazione alcolica: 12,50% vol

Colore: Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli

Bouquet: Intenso e piacevolmente fruttato

Sapore: Fresco e morbido

Temperatura di servizio: 10-12°C

Conservazione: In luogo fresco, protetto dalla luce

## Abbinamento consigliato

Riso e piselli alla veneta



## Riso e piselli alla veneta (per 4 persone)

Lasciate bollire per 20 minuti i bacelli vuoti dei piselli in una pentola d'acqua salata e passateli poi al setaccio. Imbiondite una cipolla in olio extra vergine di oliva con un pesto composto da una fetta di lardo o pancetta salata e aggiungete 500 grammi di piselli con un trito di prezzemolo, allungando il tutto con acqua o brodo fin quasi alla cottura.

Mettete una parte dei piselli insieme al riso, tostando e allungando con l'aggiunta del brodo preparato con i bacelli. Mantecate con una noce di burro e grana grattugiato aggiungendo i piselli interi per decorazione.

Ricetta consigliata da Gianluigi Secco - [www.soraimar.it](http://www.soraimar.it)