

reyter

VINO BIO WEIN

PIERROT

Vino bianco

Vinificazione e affinamento

Fermentazione malolattica e invecchiamento in botti di legno da 500 l per 12-16 mesi.
Vino non chiarificato, non filtrato.

Caratteristiche organolettiche del vino

Nel bicchiere il Pierrot esprime un intenso colore giallo dai riflessi dorati.
Al naso un delicato aroma di noce moscata, con un profumo lusinghiero di rose.
A ciò si aggiunge un sentore irresistibile di fiori di limone.
La pienezza del gusto si abbina sapientemente ad un corpo succoso di piacevole acidità,
dalle note lievemente affumicate.

Abbinamenti consigliati

Un vino di carattere, capace di rendere davvero speciale il momento dell'aperitivo.
Si accompagna bene anche a pietanze vegetariane oppure piccanti.

Certificazioni



Vino Biologico
Agricoltura Italia



8°-10° C

temperatura di servizio



Unterhofer Christoph
M. +39 333 320 78 11

Via Eisenkeller Weg 14/b
I-39100 Bolzano | Bozen

Alto Adige | Südtirol
T. +39 0471 271 368

info@reyter.it
www.reyter.it