



CANTINA FRATELLI CARAFOLI
SOCIETA' AGRICOLA S.S.
VIA CANTINA NR. 85
41017 RAVARINO MODENA
web: www.carafolivini.com

Scheda Tecnica:

PINOT BIANCO EMILIA i.g.p. Tranquillo

"LACRIME DI BACCO"

Vitigni di provenienza: Pinot bianco e Chardonnay.

Gradazione alcolica: 11,50 % Vol. o 12% Vol.

Vinificazione: in bianco con breve criomacerazione in pressa delle uve. Lenta fermentazione alcolica a temperatura controllata. Affinamento per almeno tre mesi in tini d'acciaio.

Temperatura di servizio consigliata: 8° - 10° gradi.

Caratteristiche: vino bianco tranquillo, dal colore giallo paglierino, dal sapore fine e asciutto, delicatamente fruttato, con spiccato sentore di mela, di corpo armonico ed elegante. Invecchiando evolve un bouquet con piacevole nota evidente di artemisia e noce tostata.

Abbinamenti: ottimo con tutte le portate a base di pesce, risotti e spaghetti con gli scampi, formaggi sia giovani che stagionati, carni bianche e tanti piatti della cucina mediterranea in genere.