



# Vini Pivetta



## TAI

### TIPO • TYPE

Vino Bianco  
White Wine

### DENOMINAZIONE • DENOMINATION

TAI IGT Veneto  
TAI IGT Veneto

### GRADO ALCOLICO • ALCOHOLIC DEGREE

12,5% Vol.  
12,5% Vol.

### VITIGNO • VINE

Tocai Friulano 100%  
Tocai Friulano 100%

### VIGNETO • VINEYARD

Terreno pianeggiante, calcareo-argilloso. Forma di allevamento a Sylvoz-Casarsa.  
Flat land, limestone and clay. Shape pruning to Sylvoz-Casarsa.

### ZONA • AREA

Pramaggiore (Località Martignon), Veneto Orientale (in provincia di Venezia).  
Pramaggiore (Martignon area), Eastern Veneto (Near Venice).

### VENDEMMIA • HARVEST

Vendemmiato interamente a mano.  
Harvested by hand.

### VINIFICAZIONE • VINIFICATION

Vinificazione in bianco con lieviti selezionati. Fermentazione a 16-18° C per 8-12 giorni. Pressatura soffice delle bucce.  
White vinification with selected yeasts. Fermentation in 16-18° C for 8-12 days. Soft pressing of the skins.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE • TASTING NOTES

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Delicato e asciutto con profumo di pesca e frutta. Caratteristico retrogusto di mandorla.

A straw yellow wine with a greenish tinge. Delicate and dry with peach and fruit fragrance and with a typical overtone of bitter almonds

### ACCOSTAMENTI • SERVED WITH

Vino ottimo per aperitivi e adatto a portate di pesce, preferibilmente crostacei e molluschi. Ottimo con risotti e zuppe.  
Good wine as an aperitif, it is ideal for dishes based on fish, crustaceans and molluscs preferably. Excellent with rice and soups.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO • SERVICE TEMPERATURE

8 - 10° C  
8 - 10° C

Codici di riciclaggio		
BOTTIGLIA GL VETRO UVAG	CAPSULA C/PVC PVC	TAPPO FOR SUGHERO
RACCOLTA DIFFERENZIATA (Verifica le disposizioni del tuo comune)		ORGANICO