



Vini Pivetta



Azienda Agricola
Pivetta Cav. Giuseppe Valter

30020 Pramaggiore (Ve) – ITALIA
Viale Verdi, 51

info@vinipivetta.com
www.vinipivetta.com

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