

# Pino & Toi

## Varietà

60%

Tai

25%

Pinot Bianco

15%

Pinot Grigio

## Dettagli

**Collocazione del vigneto:**  
le colline breganesi

**Giacitura e tipo terreno:**  
colline vulcaniche e tufacee

**Cura nella preparazione:**  
macerazione a freddo per due giorni,  
pressatura soffice in iper-riduzione

**Affinamento:**  
per quattro mesi in vasche di acciaio



## Note organolettiche



Giallo paglierino con nette sfumature verdoline



Fresco e leggero, secco e in equilibrio con acidità



Profumo intenso e fruttato con sentori floreali



Adattissimo come aperitivo, si sposa bene con insalate, primi piatti a base di pesce e piatti vegetariani