



## La Peschiera di Pacino Bianco 2018

*Cantina:* Raina

*Denominazione:* Umbria IGT

*Tipologia:* Bianco

*Regione:* Umbria

*Vitigni:* 100% Trebbiano Toscano

*Certificati:* Biologico

*Denominazione:* Umbria IGT

*Annata:* 2018

*Grado Alcolico:* 13.5 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Affinamento:* 2 mesi in Bottiglia - 5 mesi in Acciaio

*Abbinamenti:* Formaggi Freschi, Insalate di Riso, Pesce, Risotti

*Invecchiamento:* fino al 2020

*Temperatura di servizio:* 10-12 °C

*Decantazione:* No

### Descrizione vino

La peschiera del pacino 2018 dell'azienda Raina di Francesco Mariani è stato prodotto con uve Trebbiano Toscano da agricoltura biologica raccolte a mano a settembre. La fermentazione è stata spontanea e l'affinamento è avvenuto in acciaio sulle fecce fini per 5 mesi. In cantina sono state escluse tutte le sostanze chimiche ammesse per uso enologico ad eccezione per basse dosi di solfiti. Non essendo nè chiarificato nè filtrato può dar luogo a depositi naturali.

### Note di degustazione

La Peschiera del Pacino è un vino fresco di facile beva, ottimo per accompagnare pasti a base di pesce, formaggi freschi, risotti e insalate elaborate. Come dice Francesco Mariani: "non è un vino da degustare, ma un vino da bere, in buona compagnia, quando se ne ha voglia". E a La Peschiera del Pacino noi piace proprio così, un vino da bere senza pensieri.