

PINOT BIANCO



VITIGNO: Pinot Bianco 100%

DENOMINAZIONE: DOC Colli Orientali del Friuli

GESTIONE VIGNETO: Inerbito

METODO DI DIFESA: Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale

FORME DI ALLEVAMENTO: guyot

RESA UVA: 80 q/ettaro

METODO DI RACCOLTA: Vendemmia a mano con selezione dei grappoli

SISTEMA DI TAPPATURA: Tappo intero in sughero naturale per favorire l'affinamento anche durante il periodo di riposo in bottiglia

TECNICA DI VINIFICAZIONE: Le uve raccolte al giusto grado di maturazione vengono diraspate e pressate sofficientemente. Il mosto dopo un primo travaso viene collocato nelle vasche di fermentazione a temperatura controllata. Il vino viene imbottigliato, a giugno, dopo un lungo affinamento sui lieviti.

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE: Colore cristallino, giallo paglierino di buona consistenza. Profumi intensi con buona complessità e finezza. Sentori di fiori gialli e d'acacia, ginestra, crosta di pane e sali minerali. In bocca secco, morbido con buona freschezza e sapidità, persistente, intenso, con buona armonia.

ABBINAMENTO: Si abbina ad antipasti a base di pesce e primi salsati.