



Pinot Bianco D.O.C.

VITIGNO: Pinot Bianco in purezza.

DENOMINAZIONE: Doc Friuli.

TIPO DI TERRENO: Argilloso, calcareo, ricco di microelementi.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4.300 Pianta/Ha.

EPOCA DI VENDEMMIA: Prima decade di Settembre.

VINIFICAZIONE: Macerazione prefermentativa a freddo 24-36 ore, pressatura soffice delle uve, fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata e successiva maturazione sulle proprie fecce per alcuni mesi.

INVECCHIAMENTO POTENZIALE: 3-4 anni dalla produzione.

GRADO ALCOLICO: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Circa 10-12°C.

CONFEZIONE: Bottiglia 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie.

COLORE

Giallo paglierino carico con brillanti riflessi dorati.

PROFUMO

Al naso si rivela corposo e di gran carattere, con i sentori di frutta esotica matura, pesca gialla e conturbanti note di spezie dolci.

SAPORE E GUSTO

Al palato rivela un corpo vellutato, caldo, avvolgente ed equilibrato.

ABBINAMENTI

Estremamente versatile: perfetto compagno di antipasti magri e primi piatti delicati, di pesce, ha una struttura che gli permette di accompagnare senza sfigurare piatti come un'orata al forno o un roast beef.

