



## **PINOT BIANCO**

UVE: Pinot Bianco

ZONA DI PRODUZIONE: Alto Friuli

ALTITUDINE: 200 metri s.l.m

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Ghiaiosi, ricchi di minerali

SISTEMA DI IMPIANTO: Guyot

DENSITÀ DELL'IMPIANTO: 6000 piante per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA: Prima decade di settembre

GRADO ALCOLICO: 12% vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 6 g/ lit

ACIDITÀ TOTALE: 5,8 g/ lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° - 10° C

BICCHIERE CONSIGLIATO: Bicchiere a calice

DURATA: Due anni

FORMATO (ml): 750

### **SCHEDA TECNICA**

La pigiatura dell'uva si effettua lentamente in presse a membrana e la fermentazione avviene a una temperatura di circa 15° - 16°C. Il vino è conservato sul deposito fine in serbatoi di acciaio per sei mesi a una temperatura controllata di 12° - 13°C per ottenere una più complessa composizione aromatica.

### **SCHEDA ORGANOLETTICA**

Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Profumo netto, fruttato di mela e albicocca con note di fiori bianchi d'acacia.

Sapore elegante con una struttura importante e una buona acidità.

### **ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Ottimo come aperitivo, con frutti di mare crudi, insalate di crostacei e pasta con sughi di pesce.

Si adatta bene anche a minestre di verdure e formaggi freschi.

