



LE MONDE

ALMA PINOT BIANCO D.O.C.

Collezione Le Icone



Vitigno: Pinot Bianco

Denominazione: Doc Friuli

Tipo di terreno: Argilloso, calcareo, ricco di microelementi

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 4.300 Pianta/Ha

Periodo di vendemmia: Prima decade di Settembre, selezione delle uve manuale

Vinificazione: Macerazione prefermentativa a freddo 12-24 ore, pressatura soffice delle uve, fermentazione alcolica lenta condotta a temperatura controllata e successiva maturazione sulle proprie fecce per alcuni mesi.

Invecchiamento potenziale: 8-10 anni dalla produzione

Grado alcolico: 13,5%

Temperatura di servizio: 10-12°C Circa

Confezione: Bottiglia 0,75 l in cartoni o cassa di legno da 6 bottiglie

COLORE

Giallo paglierino lucente con riflessi verdognoli.

PROFUMO

Al naso si rivela corposo e di gran carattere, con i sentori di frutta esotica matura, pesca bianca e conturbanti note di pietra focaia.

SAPORE

Al palato rivela un corpo vellutato, caldo, minerale, sapido 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, astice, zuppe di pesce e formaggi stagionati.