



# LE MONDE

## PINOT BIANCO D.O.C.

Collezione Bianchi



**Vitigno:** Pinot Bianco

**Denominazione:** Doc Friuli

**Tipo di terreno:** Argilloso, calcareo, ricco di microelementi

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Densità di impianto:** 4.300 Piante/Ha

**Periodo 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:** 10-12°C Circa

**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

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.



[www.lemondewine.com](http://www.lemondewine.com)