

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 Piante/Ha

Periodo di vendemmia: Metà 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 12 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 carico, con brillanti riflessi dorati.

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.



AWARDS

JAMES SUCKLING 2023
Annata 2020: 91 punti

JAMES SUCKLING 2025
Annata 2022: 92 punti

FALSTAFF FRIULI TROPHY 2025
Annata 2022: 93 punti



LE MONDE