



Pinot Bianco D.O.C.

VITIGNO: Pinot Bianco in purezza.

DENOMINAZIONE: Doc Friuli Grave.

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

RESA PER ETTARO: 80 q.li

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot,
densità di impianto 3.500 Piante/Ha.

ETÀ MEDIA DEGLI IMPIANTI: 30 anni.

EPOCA DI VENDEMMIA: Ultima decade di Settembre.

VINIFICAZIONE: Macerazione prefermentativa a freddo
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.

COLORE: Giallo paglierino carico con brillanti riflessi dorati.

PROFUMO: Frutta esotica matura, pesca gialla,
note di spezie dolci.

GRADO ALCOLICO: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Circa 8-10°C.

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

SAPORE E GUSTO

In bocca è vellutato, caldo e nello stesso tempo avvolgente, equilibrato, ricco di aromi.

ABBINAMENTI

Si presta bene come aperitivo ad accompagnare antipasti magri e con piatti di pesce delicati ma la struttura consente anche un perfetto abbinamento con i secondi a base di carne e pesce al forno.

