



LA DOC COLLIO



Contiene solfiti



PINOT BIANCO

DOC COLLIO

Vitigno

Pinot Bianco



Colore:

Giallo paglierino, cristallino.



Profumo:

Di mele, miele di acacia, pesca matura.
Intenso, complesso.



Gusto:

Grande freschezza e complessità, morbido e delicato.

Descrizione: grappolo piccolo, acino tondo di dimensioni irregolari con puntin nero all'apice. Di color paglia.

Sistema di allevamento: Guyot e Cappuccina semplice o doppia, potatura medio-lunga ma non ricca di gemme.

Terreno: caratterizzato dal Flysch di Cormons, un'alternanza di arenaria e marna, ricca di calcare, potassio e fosforo che rappresenta il miglior humus per la viticoltura collinare.

Epoca di vendemmia: fine Agosto.

Vinificazione: l'uva diraspata viene mantenuta a basse temperature nelle presse pneumatiche refrigerate per estrarre dalle bucce le sostanze polifenoliche responsabili della complessità aromatica, del colore e della struttura del vino.

Affinamento: in grandi botti ovali di legno di quercia di tre essenze diverse per sei-sette mesi.

Abbinamento: aperitivo, frutti di mare, crostacei, risotti di pesce, linguine al salmone e pastasciutte dal sapore delicato. Carni bianche e frittura.

Temperatura di servizio: 8-10°C

Per una corretta conservazione, è consigliato mantenere la bottiglia al fresco ed al riparo dalla luce.

