



SCUBLA

POMÉDES BIANCO

Classificazione
V.Q.P.R.D. D.O.C.
Colli Orientali del Friuli

Uve

50% Pinot Bianco, 30% Tocai Friulano, 10% Chardonnay, 10% Riesling Renano.

Posizione e vigneti

Terreni marnosi collinari: scelta delle migliori uve raccolte leggermente oltre la normale maturazione, più marcatamente per il Riesling. La selezione avviene esclusivamente da vigne vecchie.

Vendemmia

Manuale, oltre metà settembre; 55 quintali per ettaro.

Vinificazione

Uve intere in pressatura soffice; dopo la decantazione a bassa temperatura il mosto fermenta in barrique e tonneau di rovere francese nuovi al 50% e il resto di secondo passaggio. La maturazione dura 8 mesi praticando frequente batonage; segue un assemblaggio di 10 mesi in vasche inox mantenendo il contatto con le fecce nobili, quindi affinamento in bottiglia per 3 mesi.

Gradazione

14-14,5%

Acidità

5,5-6 g/l

Caratteristiche organolettiche

Colore deciso, bouquet molto ampio e profumato, sapore complesso molto aromatico e fruttato, con finale lungo e persistente.

Abbinamenti

Abbinato a grandi primi piatti (anche aromatizzati al tartufo) o preparazioni complesse di pesce.

Produzione media annua

4,000 bottiglie