



# SCUBLA

## PINOT BIANCO

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

Uve  
100% Pinot Bianco.

### Posizione e vigneti

Terreni marnosi collinari: vigneti ubicati sulla collina attorno al centro aziendale con esposizione a sud-ovest. Allevamento a doppio capovolto (cappuccina) 4,000 ceppi per ettaro e 5,000 per i vigneti più recenti a guyot. Le vigne più vecchie hanno qualche "intrusione" di Chardonnay.

### Vendemmia

Manuale, verso metà settembre; 60-65 quintali per ettaro.

### Vinificazione

Uve intere in pressatura soffice; dopo la decantazione a bassa temperatura il mosto fermenta a temperatura controllata in vasche inox, quindi rimarrà per circa 8 mesi sui residui dei lieviti.

Gradazione  
13,5-14%

Acidità  
5,5-6 g/l

### Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino, profumo pieno con nuance di fiori e frutti. Notevole fragranza che ricorda la crosta di pane e la mela golden; dopo lungo affinamento si avvertono sentori di mandorla.

### Abbinamenti

Adatto ad antipasti magri, minestre asciutte, brodi e piatti a base di pesce.

Produzione media annua  
7,000 bottiglie