



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