

PINOT BIANCO

D.O.C. Friuli Colli Orientali

Di questo vino colpiscono la grande finezza e singolarità che si ritrovano già nel grappolo caratterizzato da piccoli acini con un tipico e caratteristico puntino nero. Vitigno originario della Borgogna, si distingue in Friuli nelle produzioni di collina per la sua eleganza e longevità.

Colore giallo paglierino chiaro, brillante. Profumo fresco e fruttato che si compone in bouquet fiorito. Gusto secco, buona acidità di frutto che compiace la bocca, ottimo carattere, piacevole retrogusto armonico.



VITIGNO	Pinot Bianco 100%
DENOMINAZIONE	D.O.C. Friuli Colli Orientali
GIACITURA	Vigneto situato a 160 m s.l.m., esposizione Est-Sud-Est in terreno collinare di marne e arenarie di origine eocenica
VINIFICAZIONE	In bianco, con spremitura soffice e fermentazione in acciaio a 16°C
AFFINAMENTO	Sosta di 7 mesi sulle fecce fini in vasche d'acciaio, poi almeno 3 mesi in bottiglia prima della messa in vendita
Anno d'impianto	1975 / 1976 / 1982
Primo anno di produzione	1985
Gestione vigneto	Inerbito
Metodi di difesa	Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale. Biologico dalla vendemmia 2021
Sistema di allevamento	Doppio capovolto modificato e guyot
Densità d'impianto	3.000 ceppi/ettaro
Modalità di raccolta	A mano, in cassetta, con selezione dei grappoli
Temperatura	Servire a 10-12°C in calice ampio
ABBINAMENTO	Salumi stagionati, antipasti e primi piatti a base di crostacei, pesci saporiti, formaggi a crosta fiorita. Perfetto con salmone affumicato e salsa all'aneto, scampi alla Busara, crema di cannellini e ragù di moscardini, Taleggio