



## MARNA BIANCO



<b>DENOMINAZIONE</b>	<b>D.O.C. COLLIO</b>
<b>UVE</b>	<b>BLEND DI UVE PINOT BIANCO (40%) E MALVASIA ISTRIANA (60%)</b>
<b>GR. ALCOLICA</b>	13 % vol.
<b>ESPOSIZIONE – TERRENO</b>	Uve provenienti da vigneti disposti a ritocchino con orientamento Nord-Sud; il terreno è denominato Marna, complesso sedimentario di marne e arenarie di origine eocenica da cui il vino prende il nome
<b>ETA' VIGNETO E FORMA DI ALLEVAMENTO</b>	Vigneto di oltre 30 anni con forma di allevamento Sylvoz
<b>RESA</b>	5.000 kg/ ettaro
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale, effettuata in due passaggi
<b>VINIFICAZIONE</b>	Dopo la pigia-diraspatura si effettua una lieve macerazione delle uve (cinque ore ad 8°) per poi procedere con una pressatura soffice e lunga. Dopo la decantazione statica a freddo, per circa due settimane una parte del mosto fermenta in barrique, l'altra in vasche d'acciaio inox ad una temperatura controllata di 17°. Successivamente tutto il vino evolve in barrique poste in ambiente termo-controllato per 15 mesi e durante questo periodo si effettuano periodiche operazioni di batonages delle fecce fini. Quindi il vino riposa altri 12 mesi in vasche di cemento. Dopo la filtrazione si procede con l'imbottigliamento e trascorsi altri tre mesi il vino viene messo in vendita
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Di colore giallo dorato carico, presenta un naso intenso e speziato, con note di lavanda, sambuco, frutta tropicale; biscotto e crema. Al palato è pieno ed equilibrato, minerale con un ritorno di note dolci.
<b>ABBINAMENTI</b>	Si accompagna a primi piatti con tartufo, risotti con selvaggina da piuma, carni bianche e coniglio, rombo al forno e pesci saporiti