



MARNA BIANCO



DENOMINAZIONE	D.O.C. COLLIO
UVE	BLEND DI UVE PINOT BIANCO (40%) E MALVASIA ISTRIANA (60%)
GR. ALCOLICA	13 % vol.
ESPOSIZIONE – TERRENO	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
ETA' VIGNETO E FORMA DI ALLEVAMENTO	Vigneto di oltre 30 anni con forma di allevamento Sylvoz
RESA	5.000 kg/ ettaro
VENDEMMIA	Manuale, effettuata in due passaggi
VINIFICAZIONE	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
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	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.
ABBINAMENTI	Si accompagna a primi piatti con tartufo, risotti con selvaggina da piuma, carni bianche e coniglio, rombo al forno e pesci saporiti