



PINOT BIANCO



DENOMINAZIONE	D.O.C. COLLIO
UVA	100% PINOT BIANCO
GR. ALCOLICA	13 % vol.
ESPOSIZIONE – TERRENO	<i>Uve provenienti da vigneto disposto a cavalcapoggio; il terreno è denominato Flysch, complesso sedimentario di marne e arenarie di origine eocenica</i>
ETA' VIGNETO E FORMA DI ALLEVAMENTO	<i>Vigneto di circa 30 anni con forma di allevamento Sylvoz</i>
RESA	6.000 kg/ ettaro
VENDEMMIA	Manuale
VINIFICAZIONE	<i>Dopo la pigia-diraspatura si effettua una pressatura soffice, quindi si procede con la decantazione statica a freddo del mosto. In seguito con l'ausilio di lieviti selezionati si fa fermentare il mosto per due settimane ad una temperatura controllata di 17-18°. Seguono sei mesi di affinamento in vasche d'acciaio, durante le quali si effettuano periodiche operazioni di batonages delle fecce fini. In primavera a seguito della filtrazione si procede con l'imbottigliamento e dopo un mese il vino viene messo in vendita</i>
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	<i>Di colore giallo dorato, rivela un naso intenso, speziato, con note di fiori di biancospino e viburno; elegante ed equilibrato, si chiude con note di pera matura</i>
ABBINAMENTI	<i>Si accompagna a risotti e pesce al forno</i>