

COLLIO PINOT BIANCO

Dati analitici 2018

Alcol	13%
Zuccheri	0,3 g/L
Acidità totale	5,3 g/L

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Sito: Ruttàrs di Dolegna del Collio, piena collina, suolo marnoso-argilloso con affioramenti di arenarie stratificate, esposizione sud-ovest. Forma di allevamento: guyot bilaterale a 10 gemme/ceppo, 5000 ceppi/ha, anno d'impianto 1993; vendemmia manuale, produzione 70 q/ha.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura e pigiatura soffice in pressa pneumatica. Decantazione statica a 12°C, fermentazione in acciaio a 18°C. Affinamento in acciaio 7 mesi, ulteriore affinamento in bottiglia 5 mesi.

PROFILO SENSORIALE

Colore giallo paglierino. Profumo intenso con note di susina gialla, mela, biancospino, pesca bianca, fiori in bocciolo, crosta di pane. Gusto fresco con equilibrata acidità, retrogusto minerale e fruttato.

ABBINAMENTO

Sposa elegantemente antipasti a base di verdure, insalata di gamberi e sedano, spaghetti allo scoglio, branzino al sale. Servire a 11-12°C.

FORMATO DISPONIBILE

Bottiglia Collio da 0,75 L, tappo DIAM.

Il paradigma dell'eleganza dei nostri bianchi. Vino delicato, fragrante, complesso, misurato e mai esuberante, è il compagno ideale di chi è degustatore appassionato e attento. Più volte citato dalle Guide nazionali tra le migliori versioni italiane di Pinot bianco, è per noi motivo di orgoglio e soddisfazione.

