



## ***COLLIO PINOT BIANCO ETICHETTA BIANCA***

### CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Sito: Ruttars di Dolegna del Collio, piena collina, suolo marnoso-argilloso con affioramenti di arenarie stratificate, esposizione sud-est. Forma di allevamento: guyot bilaterale a 10 gemme/ceppo, 5000 ceppi/ha, anno d'impianto 1993; vendemmia manuale, produzione 60 q/ha.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura, pigiatura soffice in pressa pneumatica. Decantazione statica a 12°C, fermentazione in barrique usate. Affinamento in barrique 9 mesi sui lieviti, ulteriore affinamento in bottiglia 27 mesi.

### PROFILO SENSORIALE

Colore giallo paglierino con lievi riflessi dorati. Bouquet intenso e complesso con sfumature di mela golden, pesca bianca, fiore d'acacia, maggiorana fresca, pietra focaia, crema al limone. Gusto ampio, rotondo, con elegante freschezza e sapidità, finale fruttato di lunga persistenza.

### ABBINAMENTO

Sposa elegantemente primi piatti di mare, crostacei, pesci al forno, formaggi a pasta dura. Servire a 11-12°C.

### FORMATO/ANNATE DISPONIBILI

Bottiglia Collio da 0,75 L, tappo DIAM Origine.

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** 400 nell'annata 2019

Il Pinot bianco nella sua versione più completa: l'eleganza della frutta fresca e dei fiori si sposa alla complessità che la ponca fa emergere dopo un medio invecchiamento. Un vino capace di raccontare il cru di Ruttars nella sua completezza, tra fragranza, struttura, mineralità ed eleganza. Tutto il carattere del Collio in un vino con grande longevità in bottiglia.