



## ***COLLIO PINOT BIANCO***

### **CARATTERISTICHE DEL VIGNETO**

Sito: Ruttars 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 60 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 9 mesi sui propri lieviti, ulteriore affinamento in bottiglia 3 mesi.

### **PROFILO SENSORIALE**

Colore giallo paglierino. Profumo intenso ed elegante con note di susina gialla, mela renetta, pesca bianca, fiori in bocciolo, pan brioche. Corpo importante, gusto fresco con equilibrate acidità e morbidezza, retrogusto minerale e fruttato di notevole persistenza.

### **ABBINAMENTO**

Sposa elegantemente antipasti, insalata di gamberetti, vellutata di asparagi e scampi, trenette alla scogliera, branzino al sale. Servire a 11-12°C.

### **FORMATO/ANNATE DISPONIBILI**

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.