

Pinot Bianco



Di questo vino colpiscono la grande finezza e singolarità che si ritrovano già nel grappolo caratterizzato da piccoli acini con un tipico e caratteristico puntino nero. Vitigno originario della Borgogna, si distingue in Friuli nelle produzioni di collina per la sua eleganza e longevità.

Colore: giallo paglierino chiaro, brillante.

Profumo: fresco e fruttato che si compone in bouquet fiorito.

Gusto: secco, buona acidità di frutto che compiace la bocca, buon carattere, piacevole retrogusto armonico.

Vitigno: pinot bianco 100%.

Denominazione: D.O.C. Friuli Colli Orientali.

Giacitura: vigneto situato a 160 m s.l.m., esposizione Est Sud-Est. in terreno collinare di marne e arenarie di origine eocenica.

Anno d'impianto: 1975 / 1976 / 1982.

Primo anno di produzione: 1985.

Gestione vigneto: inerbito.

Metodi di difesa: lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale.

Sistema di allevamento: doppio capovolto modificato e guyot.

Densità d'impianto: 3.000 ceppi/ettaro.

Modalità di raccolta: a mano, in cassetta, con selezione dei grappoli.

Vinificazione: in bianco, con spremitura soffice e fermentazione in acciaio a 18° C.

Affinamento: sosta di 7 mesi sulle fecce fini in vasche d'acciaio, poi 1 mese in bottiglia prima della messa in vendita.



Servire a 10-12° C
in calice ampio.



Produzione annua:
4.000 bott. da 0,75 l ca.



Risotti, creme, minestre di brodo, piatti a base di uova e di pesce, salmone, antipasti magri.