



PINOT BIANCO

IGT VENEZIA GIULIA

La sua freschezza assieme alla complessità di profumi e sapori. Si ha l'impressione di stare sulla riva di un fiume.

DENOMINAZIONE

IGT Venezia Giulia

VITIGNO

100% Pinot Bianco

Collocazione geografica Medea (GO)

Altimetria 30 m s.l.m.

Tipo di terreno terreni poco calcarei, ricchi di argille nobili impastate a ghiaie rosse

Esposizione sud-sud-est

Età delle viti 60 anni

Sistema di allevamento guyot semplice

Vendemmia meccanica

CARATTERISTICHE TIPICHE

Da sempre uno dei vini più eleganti, dal colore giallo paglierino e riflessi verdi, al naso risulta da subito floreale e fresco.

Le piante crescono da 60 anni su un terreno ghiaioso e questo lo rende sapido e gli dona quella delicata acidità che lo rende molto persistente.

Bevendolo, la sua freschezza assieme alla complessità di profumi e sapori, si ha l'impressione di stare sulla riva di un fiume.

VINIFICAZIONE E IMBOTTIGLIAMENTO

Le uve sono vinificate in bianco mediante diraspatura e pressatura immediata. Fermentazione alcolica a temperatura controllata. Affinamento in acciaio. Segue a fine primavera l'imbottigliamento ed elevazione in bottiglia per 5 mesi.

DATI ANALITICI

Grado alcolico 13,5% vol

Acidità totale 4,37 g/L

Zuccheri residui 0,20 g/L

GASTRONOMIA

Abbinatelo a piatti di pesce ma provatelo anche con primi piatti di funghi o tartufo.

Da servire a 10-12 °C