



SCHEDA DESCRITTIVA DEL “PINOT BIANCO”

Tipo di terreno: originato dal rilievo eocenico che ha determinato la diffusione di una estesa zona di materiali colluviali al suo intorno e marne e arenarie appartenenti alla formazione flyschoidi che danno origine a un substrato roccioso.

Prodotto con uve: Pinot Bianco

Esposizione: sud-ovest, nord-est.

Denominazione: IGT Venezia Giulia

Tenore d'alcool: 13 %

Acidità: 5,40 ÷ 6,00 ‰

Prima annata prodotta: 1974

Epoca di vendemmia: settembre

Durata del vino prevista: 3 – 4 anni.

Affinamento: Il vino viene lasciato affinare sui lieviti in vasche d'acciaio circa sei mesi e qualche mese in bottiglia.

Disponibile anche con **tappo a vite** modello Stelvin della ditta francese Pechiney: abbiamo deciso per questa chiusura molto tecnica per mantenere intatta la fragranza e le qualità organolettiche ottenute dapprima in vigna e poi in cantina.

Esame degustativo: Pinot Bianco da uve Pinot Bianco – oggi molto rare in Friuli – vinificate in bianco. Ha colore paglierino dorato brillante. Profumo intenso, molto persistente, piacevolmente fruttato, con netto sentore di melone. Sapore asciutto, morbido, armonico, di grande persistenza.

Da accompagnare con: Si abbina con primi piatti della cucina regionale, *sautés* e zuppe di frutti di mare, esaltante l'accompagnamento di pasta e fagioli 'alla veneta'.

