



## Pinot Bianco 2013

Vitigno: Pinot Bianco  
Zona di produzione: DOC Isonzo del Friuli - Cormòns (GO)  
Natura del terreno: ghiaioso e calcareo  
Altimetria media: 50 – 60 m s.l.m.  
Sistema di allevamento: Guyot  
Densità dell’impianto: 4.500 – 5.500 ceppi per ettaro  
Resa per ettaro: 80 quintali  
Gradazione alcolica: 13,4 % v/v  
Acidità: 4,90 g/L  
Zuccheri residui: 0,9 g/L  
Formato disponibile: bottiglie da 0.75 L

### **Vinificazione:**

La raccolta delle uve è avvenuta tra il 12 e il 14 settembre rigorosamente a mano. Le uve, una volta trasportate in cantina, sono state sottoposte a pressatura soffice in grani tondi. Il mosto ottenuto è stato fatto decantare a freddo per 24 ore.

In seguito la fermentazione è avvenuta in botti di acciaio a temperatura controllata, mantenuta costante tra i 18 e i 20 °C, per una durata di circa due settimane.

Il vino successivamente viene affinato sui propri lieviti per 6 mesi durante i quali vengono effettuati frequenti “battonage”.

### **Descrizione organolettica**

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il Pinot Bianco è caratterizzato da una straordinaria eleganza. All’olfatto le delicate note di crosta di pane si sposano armonicamente con le note fruttate che ricordano le mele e gli agrumi. Al palato è caratterizzato da una notevole e morbida corposità che accompagna una piacevole sapidità.

### **Accostamenti gastronomici**

Accompagna bene affettati, pesci e carni crude e risotti delicati. Si consiglia di servire ad una temperatura di 10-12 °C.

