



Origine:
Friuli Venezia Giulia

Varietà:
uve di Pinot Bianco

Sistema di allevamento:
Sylvoz

Terreno:
Media collina con terreni di diversa origine (mix di ponca e sassi), strutturalmente di medio impasto

Sostenibilità:
Gestiamo i nostri vigneti seguendo il disciplinare di produzione integrata volontaria della Regione Friuli Venezia Giulia che prevede l'uso coordinato e razionale di tutti i fattori della produzione allo scopo di ridurre al minimo il ricorso a mezzi tecnici che hanno un impatto sull'ambiente o sulla salute dei consumatori, utilizziamo i prodotti a minor impatto per la salute e per l'ambiente e riduciamo al minimo gli interventi tramite il monitoraggio delle malattie e degli insetti dannosi. Favoriamo l'equilibrio naturale falciando l'erba a filari alterni per garantire la presenza di polline e ripari per api e altri insetti utili.

Epoca di vendemmia:
settembre con uve in leggera surmaturazione

Vinificazione:
Dopo qualche ora a contatto con le bucce si prosegue rigorosamente "in bianco" e in riduzione allo scopo di preservare i delicati profumi. Per sei mesi "sur lie" con frequenti "batonage". A seguire una leggera chiarifica e quindi l'imbottigliamento

Sensi:
Colore: giallo paglierino
Profumo: fine ed elegante con sentori floreali molto delicati uniti a sensazioni di frutta a polpa bianca e discrete note agrumate
Sapore: Fine ma pieno, di ottima struttura, di armonica acidità e sorprendente sapidità

Abbinamenti: ottimo con antipasti come prosciutto e melone, perfetto con formaggi poco stagionati, con crostacei e pesci in genere.
Temperatura di servizio: 8/10°

