



PINOT BIANCO 2018

Identity Label

La Trota Marmorata, sua maestà

scorre con sapiente eleganza nei fiumi del Friuli



Denominazione DOC Friuli Colli Orientali

Uve Pinot Bianco 100%

Zona di produzione Vigneti di Spessa e Ippis di Premariacco (Udine) esposizione S SE, 2.0 ha

Natura del terreno argilloso
Ponca, caratteristica stratificazione di marne arenarie di origine eocenica
250 mt slm

Raccolta a mano con selezione attenta dei grappoli;
metà Settembre

Impianto del vigneto anno 1954
sistema di allevamento a doppio capovolto
4.000 viti/ha

Produzione 50 qli/ha

Vinificazione macerazione a freddo di 12 ore;
fermentazione in tank di acciaio

Maturazione & Affinamento sui lieviti per 6 mesi con battonage settimanale
90% acciaio e fino al 10% in barrique, con selezione di annate storiche.
imbottigliamento e affinamento di 6 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica 13.00% vol.

Potenziale di invecchiamento 10 anni

Temperatura di servizio 12° C

Formati disponibili 0.75 L ; 1.5 L

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo di colore giallo paglierino

Esame olfattivo elegante e ricco, mela golden matura, bouquet di fiori bianchi e pesca gialla,

Esame gustativo fresco, sapido e cremoso