



Pinot Bianco

Collio DOC 2013

Picéché

Tutta l'espressività di un territorio in questo Pinot Bianco Collio Doc Picéché. Le colline di Pradis, con l'esposizione dei vigneti a mezzogiorno, sanno dare a queste eleganti uve una complessità e persistenza ottimale. La sensibilità che dimostriamo nel gestire le uve, la misura, l'equilibrio, ci danno la possibilità di ottenere un vino solare, compatto e risplendente, profumatissimo di fiori gialli, miele, tiglio e cioccolato bianco. Un vero e proprio vino di confine capace di raccontare un territorio, quello al confine della Slovenia, grazie all'esperienza, la passione e la tradizione di un'azienda che al vino si dedica dal 1920.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Collio
Denominazione	DOC
Annata	2013
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Friuli-Venezia Giulia
Localizzazione	Colline di Pradis a Cormons
Vitigno	Pinot bianco 100%
Gradazione	14.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino verdognolo intenso
Gusto	Ricco e possente all'assaggio, dove una componente acida salmastra sostiene un corpo di notevole spessore
Profumo	Complesso ed articolato all'olfatto, con sentori affumicati e minerali che aprono la via a note fruttate di pesca bianca e lime e vegetali di salvia
Abbinamenti	Zuppe di pesce, primi con pesce, primi con funghi, formaggi pasta molle
Temperatura di servizio	10° - 12° C

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno	Marne ed arenaria
Allevamento	Guyot
Densità impianto	4.500 - 5.000 piante per ettaro
Resa per ettaro	60 quintali
Epoca vendemmia	Metà settembre
Vinificazione	Viene vinificato iniziando con una lieve macerazione di 6 ore, una pressatura ed una decantazione statica del mosto ad una temperatura di circa 14°
Affinamento	Dopo il travaso e la fermentazione controllata, il vino viene affinato in vasca di acciaio con 6 mesi di

permanenza sui propri lieviti