

Bianchi Classici

VALERIO MARINIG PREPOTTO



PINOT BIANCO

VARIETÀ Pinot Bianco

D.O.C. Friuli Colli Orientali

DENSITÀ VIGNETO 4000 viti /ha

ALTITUDINE 100 m/slm

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cappuccina

TIPO DI TERRENO Inerbimento permanente

RACCOLTA Manuale

VINIFICAZIONE Diraspapigiatura, macerazione a contatto con le bucce per 6-8 ore a 12°C, pressatura soffice, decantazione statica, fermentazione controllata in acciaio con lieviti selezionati per circa 20 giorni

AFFINAMENTO In vasche di acciaio per 7 mesi a contatto con le fecce nobili e periodici *bâtonnages*

ALCOL 13°-13,5° vol. a seconda dell'annata

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8°C

NOTE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI Di colore giallo paglierino intenso, il nostro Pinot Bianco al naso ricorda l'albicocca, la pesca, la mela e i fiori bianchi. Il sapore è fresco e vellutato. Ottimo aperitivo e vino da antipasto, è indicato anche per accompagnare piatti a base di uova o di pesce

CATEGORIA VINI CLASSICI

TIPOLOGIA BIANCO SECCO