

TRASPARENZA

Rispecchia
la terra
da cui
proviene



Vino: Bianco
Varietà: Pinot bianco 100%
Denominazione: DOC Colli Berici Pinot Bianco
Zona di produzione: Colli Berici (Vicenza)
Sistema di coltivazione della vite: Guyot/4,000
Eta'della vigna: 60 anni
Produzione per Ha: 40 q.li
Vendemmia: manuale prima decade di Settembre.

Operazioni di cantina:

pigiadiraspatura, pressatura in pneumopressa con enzima, decantazione statica a temperatura controllata, inoculo di lievito selezionato, fermentazione controllata in vasche con ossigenazione periodica del mosto/vino. Affinamento in vasca con movimento su fecce fini per almeno sei mesi.

Dati analitici:

Alcohol 12%
Ph 3,5
Ac. Tot. 5.20gr/lit
Ext. Sec 27 gr/lit

Note organolettiche:

giallo tenue con riflessi verdolini, note floreali che ricordano il sambuco e acacia, fresco, salato di buona persistenza, in bocca leggermente sapido con mineralità, frutta bianca come mela, susina e uva spina, buona avvolgenza e persistenza.

Abbinamento:

aperitivi, pesce crudo, crostacei, minestre.

Commento del winemaker.

Elegante, pulito, fresco, fragrante, facile da bere ed abbinare ad aperitivi, minestre, pesce. Comunque ricco e complesso a buon carattere del vitigno e terreno che lo ospita.