

PINOT BIANCO

ZONA DI PRODUZIONE:
Paradiso - Friuli Latisana - Udine

VARIETÀ UVE:
Pinot Bianco 100%.

NATURA DEL SUOLO:
prevalentemente argilloso
con presenza di caranto*.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot - Silvoz.

PRODUZIONE:
quintali per ettaro 120.

GRADO ALCOLICO:
12,50 % Vol.

VINIFICAZIONE:
raccolta delle uve meccanica, pressatura delle
bucce soffice, fermentazione di otto giorni
in vasche d'acciaio a temperatura controllata
con utilizzo di lieviti selezionati.

CARATTERISTICHE:
vino giallo paglierino, di brillante tonalità,
evidenza al naso una qualità olfattiva fine
con sentore floreale (biancospino e fiori di
campo) e fruttato. Di corpo, il Pinot Bianco
denota freschezza e discreta sapidità. La
qualità gustativa è da ritenersi nel complesso
buona con leggera predominanza della
persistenza sull'intensità. La rispondenza
varietale è sufficientemente marcata.

ABBINAMENTO:
da abbinarsi a formaggi freschi, affettati a
breve stagionatura e qualsiasi tipo di antipasto.
Ideale con primi in genere come riso e pasta
a base di pesce azzurro o di fiume.

* Caranto, dal latino caris (sasso), è il nome locale di un paleosuolo pleistocenico costituito da un'argilla limoso-sabbiosa estremamente compatta, di colore variabile dal marrone chiaro al grigio chiaro, con striature color ocra.

