



LINEA CLASSICA

PINOT BIANCO – Doc Collio



DATI ANALITICI GENERALI:

Vigneto: situato nel Comune di Dolegna del Collio

Tipo di terreno: Marne e Argilla

Vitigno: Pinot Bianco

Forma di allevamento: Cappuccina, Guyot

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Vendemmia effettuata interamente a mano in cassette, con macerazione a freddo in pressa orizzontale della durata di otto ore e successiva pulitura del mosto per decantazione. La fermentazione avviene in vasche in acciaio ad una temperatura controllata di 18°C.

Terminata la fermentazione, il prodotto così ottenuto non viene travasato e rimane quindi a maturare negli stessi contenitori per circa cinque mesi mantenendolo ad una temperatura costante.

Concluso tale periodo viene effettuato l'imbottigliamento a cui fa seguito l'affinamento in bottiglia prima che il vino inizi ad essere distribuito.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore giallo paglierino. Ha un profumo delicato ed elegantissimo, ricco di sfumature, in cui l'olfatto si diletta nella ricerca dei fiori di campo, del ciliegio, dell'albicocca, della mela. Il sapore è asciutto e corposo.

ULTERIORI INFORMAZIONI:

Abbinamenti: accompagna piatti di centro pranzo, risotti e minestre di verdure, oppure preparazioni a base di uova o pesce.

Longevità: 4-5 anni.

Temperatura di servizio: 11-12°C.

AZIENDE AGRICOLE
L I V O N



PINOT BIANCO – Doc Collio

