

# CAVEZZO PINOT BIANCO



<b>Denominazione</b>	DOC Collio.
<b>Zona di produzione</b>	Situato in località Cavezzo (Ruttars) nel comune di Dolegna del Collio.
<b>Vitigno</b>	Pinot Bianco.
<b>Terreno</b>	Marne oceaniche e argilla.
<b>Forma di allevamento</b>	Guyot.
<b>Vinificazione e fermentazione</b>	Vendemmia effettuata interamente a mano in cassette, l'uva subisce una pressatura soffice e una successiva fermentazione per il 20% in barrique di rovere e per l'80% in acciaio a temperatura controllata. Terminata la fermentazione, il prodotto così ottenuto non viene travasato e rimane quindi a maturare negli stessi contenitori per circa sette mesi mantenendolo ad una temperatura costante. Concluso tale periodo viene effettuato l'assemblaggio definitivo a cui fa seguito l'imbottigliamento ed un ulteriore periodo di affinamento.
<b>Caratteristiche</b>	Il colore è giallo paglierino dorato. Al naso è intenso e complesso, il bouquet floreale e fruttato è composto da note di acacia e gelsomino accompagnate dalla mela, dalla pesca e dalla frutta secca in un contesto speziato. Il gusto è elegante e pieno, un vino sapido e fresco che riempie la bocca di morbide sensazioni in costante evoluzione, il buon corpo prelude a una lunga persistenza.
<b>Abbinamenti</b>	accompagna gli antipasti strutturati ed i primi piatti in genere, con fondi di carne di medio sapore, ideale con i secondi di carne bianca ai ferri o in intingolo, può essere degustato con il pesce a tutto pasto, sposa i formaggi di diverse stagionature.
<b>Longevità</b>	7 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	10 - 12°C