

COLLIO PINOT BIANCO

Alcool 13%

Zuccheri 0,3 g/L

Acidità totale 5,3 g/L

**Caratteristiche
del vigneto**

Sito: Ruttàrs di Dolegna del Collio, piena collina, suolo marnoso-argilloso con affioramenti di arenarie stratificate, esposizione sud-ovest. Forma di allevamento: guyot bilaterale a 10 gemme ceppo, 5000 ceppi/ha, anno d'impianto 1993; vendemmia manuale, produzione 70 q/ha.

Profilo sensoriale

Colore giallo paglierino. Profumo intenso con note di susina gialla, mela, biancospino, pesca bianca, fiori in bocciolo, crosta di pane. Gusto fresco con equilibrata acidità, retrogusto minerale e fruttato.

Abbinamenti

Sposa elegantemente antipasti a base di verdure, insalata di gamberi e sedano, spaghetti allo scoglio, branzino al sale. Servire a 11-12°C.

Formato bottiglie

Bottiglia Collio da 0,75 L, tappo DIAM.

