

COLLIO PINOT BIANCO

Denominazione	DOC Collio.
Zona di produzione	Russiz Superiore-Capriva del Friuli.
Vitigno	Pinot Bianco. Coltivato in Collio dalla seconda metà del 1800.
Terreno	Collinare, costituito durante l'eocene presenta un'alternanza di mare (limi e argille calcaree) e arenarie (sabbie cementate). Impermeabile, provoca lo scorrimento superficiale delle acque con conseguente erodibilità del terreno, che porta ad una morfologia molto dolce.
Forma di allevamento	Guyot.
Modalità di raccolta	Manuale.
Vinificazione e fermentazione	Dopo la raccolta, le uve vengono separate fermentazione dal raspo. Il succo e la polpa subiscono una macerazione a freddo, quindi una lieve pressatura che consente la separazione dalle bucce. Il mosto ottenuto viene posto a fermentare in contenitori di acciaio.
Affinamento	Il vino viene lasciato riposare circa sei mesi sui lieviti e poi in bottiglia.
Caratteristiche	Di colore giallo paglierino con sfumature verdoline. Profumo intenso con note fruttate e floreali che si fondono in uno splendido connubio. Nell'avvolgente insieme, spiccano i profumi di pesca matura, mela e frutti a polpa bianca, fiori di campo e ginestra. In bocca si apre a sensazioni ricche e polpose.
Formato bottiglie	0,75l - 1.5l

