



SCHIOPETTO

COLLIO PINOT BIANCO 2018

Denominazione	DOC Collio.
Uva	100% Pinot Bianco.
Prima annata	1967.
Alcool % vol	0,4 g/l
Acidità totale	5,31 g/l
Terreni	Marne collinari di origine eocenica.
Forma di allevamento	Guyot e cordone speronato.
Epoca vendemmiale	Dalla seconda di agosto alla prima di settembre.
Modalità di raccolta	Manuale.
Resi per ettaro	50 g/he
Fermentazione	10-12 giorni in vasche di acciaio.
Temperatura di fermentazione	16°C
Maturazione	In vasche di acciaio inox per 8 mesi.
Affinamento	Minimo 5 mesi in bottiglia.
Colore	Paglierino luminoso, giallo dorato.
Profumo	Sensazioni raffinate di frutta matura e agrumi, note cremose che si fondono a note floreali che rendono il profumo fresco ed avvolgente.
Gusto	Gusto sapido e perfettamente coerente al naso. Ricco e persistente con una nota di freschezza che dona piacevolezza ed eleganza.
Epoca vendemmiale	Dalla seconda di agosto alla prima di settembre.
Temperatura di servizio	13°C
Abbinamenti	Si sposa con antipasti di pesce ma la struttura consente anche un perfetto abbinamento con secondi a base di carni bianche e pesce al forno.

