

SANTAROSA PINOT BIANCO D.O.C. COLLIO

Varietà	Pinot Bianco.
Denominazione	DOC Collio.
Zona del vigneto	Capriva del Friuli.
Età del vigneto	Piantato nel 2000.
Composizione del suolo	Ponca costituita da marne e arenarie.
Forma di allevamento	Guyot
Conduzione del vigneto	Inerbimento controllato con lavorazione sulla fila.
Periodo di vendemmia	All'inizio di settembre.
Vinificazione	Fermentazione in cisterne di acciaio inossidabile con temperatura controllata a 16/18°C. Affinamento fino a fine marzo sulle fecce nobili. Successivamente in bottiglia.
Note gustative	Di colore giallo paglierino con note dorate, al naso risulta ampio ed intenso con note tropicali e floreali dolci. Al palato estremamente raffinato con note fruttate di mela bianca, pera e floreali di fiori d'acacia. Morbido e vellutato, ha un'ottima persistenza.
Abbinamenti	Ideale con antipasti leggeri a base di pesce, risotti delicati di pesce e piatti di pasta o minestra di verdure.

