

# “TÀLIS” PINOT BIANCO 2019 D.O.C. COLLIO

Acidità in vol. % 13,5

Acidità totale % 4,7

## Vinificazione

Le uve sono state raccolte e diraspate tra il 30 ed il 31 agosto, poi macerate per circa 12 ore alla temperatura di 10°/12° C in appositi contenitori, protette dall'ossigeno con sistemi innovativi mediante il riciclo della propria carbonica di fermentazione, al fine di ridurre l'apporto di antiossidanti. Il 40% del mosto fermenta e affina sui lievii per 5 mesi in grandi botti di legno (20/27 HL) il resto in contenitori di acciaio. Il vino viene poi assemblato ed imbottigliato in corrispondenza della luna piena di fine marzo.

## Note olfattive e gustative

E' un vino dal profumo netto e pulito, equilibrato e strutturato nei suoi componenti di pregio: acidità e sapore. Il profumo è fine, persistente, di intensità crescente, con sentori di fiori di campo e mela renetta, che con l'invecchiamento si trasformano in sentori di erbe aromatiche.

## Abbinamenti

Antipasti di pesce, minestre in brodo o asciutte in bianco, pollame, uova, formaggi non piccanti.

## Temperatura di servizio

12 - 13°C

