

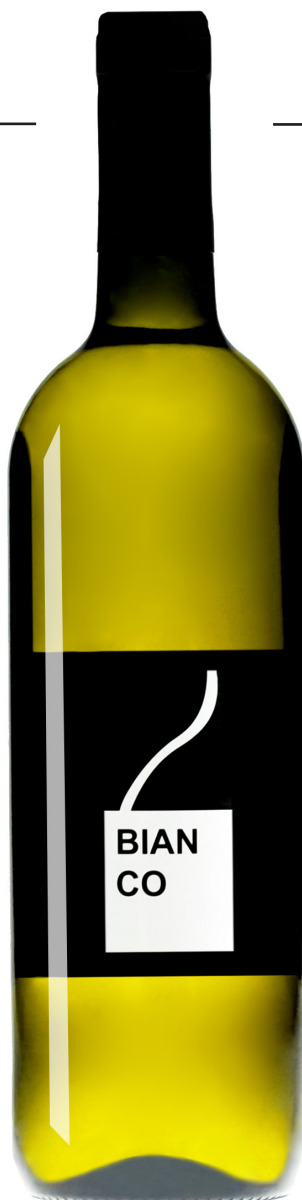
BIANCO
Una gradazione contenuta, l'assemblaggio di Pinot Bianco, profumato ed elegante, con il Friulano, ricco di sapori, dosati in sapiente percentuale per creare un "Bianco" da bere con stuzzicherie fresche e piatti leggeri

PROFUMO
E' elegante con profumi di biancospino e frutta a polpa bianca

COLORE
Giallo paglierino con riflessi verdi

GUSTO
Gusto acitrino, fresco e ben bilanciato nel corpo

SERVIZIO
Servire a 8-10 °C in bicchieri a gambo lungo di media ampiezza



VITIGNI
Friulano e Pinot Bianco, in percentuali variabili in funzione dell'annata

ABBINAMENTI
Da aperitivo, con crostacei, pesce al forno, risotti

ZONA DI PRODUZIONE
I vigneti sono situati nel cuore delle Grave, su terreno pianeggiante di natura ghiaiosa

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Pigiatura soffice delle uve, decantazione a freddo del mosto ed avvio alla fermentazione a temperatura controllata (16-18 °C) con inoculo di lieviti selezionati. I due vitigni vengono vinificati separatamente

DATI ANALITICI

GRADAZIONE ALCOLICA
12% vol

RESIDUO ZUCCHERINO
0,3 g/L

ACIDITÀ TOTALE
5,7 g/L