

Pinot Bianco



Tipo di terreno: Marne prevalenti e arenarie appartenenti alla formazione flyschoidi di età eocenica che danno origine a un substrato roccioso che trasformandosi forma la “ponca” caratteristica della nostra zona geografica prevalentemente collinare.

Prodotto con uve: Pinot Bianco 100%

Esposizione: sud-ovest, nord-est.

Prima annata prodotta: 1974

Tenore d'alcool: 13,5%

Acidità: 5,40 ÷ 6,00 ‰

Durata del vino prevista: 3 – 4 anni.

Esame degustativo:

Pinot Bianco da uve Pinot Bianco, ormai molto rare nella Regione Friuli-Venezia Giulia.

vinificate in bianco. Ha colore paglierino dorato brillante. Profumo intenso, molto persistente, piacevolmente fruttato, con netto sentore di melone. Sapore asciutto, morbido, armonico, di grande persistenza. Si abbina con primi piatti della cucina regionale, sautées e zuppe di frutti di mare, esaltante l'esperienza con pasta e fagioli alla veneta.