



Bianco Albano

Denominazione: Bianco DOC Friuli

Zona di produzione: Friuli Grave

Tipo di terreno: Di origine calcarea, argilloso, con scheletro.

Sistema di allevamento in vigna: Guyot

Densità di impianto: 4300–4500 piante per ettaro

Grado alcolico: 13 % vol.

Acidità totale: 5,80 g/l

Ph: 3,30

Zuccheri: 0 g/l

Resa per ettaro: 70 q/ha

Varietà: 70% Chardonnay 30% Pinot Bianco

Epoca di vendemmia: metà Settembre

Vinificazione: il sistema di allevamento e la fittezza dell'impianto portano ad una resa produttiva non superiore ai 70 quintali ettaro. Dopo la vendemmia manuale, le uve vengono pigiate in maniera soffice, successivamente solo il mosto fiore viene lasciato decantare in modo naturale per 12 ore alla temperatura di 8–10° C e di seguito inoculato con lieviti selezionati. Una parte è posta a fermentare in tonneau da 5 ettoletri di rovere francese per 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Cuvée da uve Chardonnay e Pinot Bianco di colore giallo paglierino carico dal profumo intenso e gradevolmente fruttato con note che ricordano il miele e la vaniglia. Al gusto è pieno, avvolgente mantenendo una notevole freschezza.