



# PINOT BIANCO

## DOC Friuli



### DENOMINAZIONE

DOC Friuli

### UVE

100% Pinot Bianco

### TIPO DI TERRENO

Argilloso, calcareo con buon tenore di scheletro e sostanza organica

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

### ESPOSIZIONE

Est - Ovest

### GRADO ALCOLICO

13,00% vol.

### ACIDITÀ TOTALE

4,8 g/l

### ZUCCHERI

0,2 g/l

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12 °C

### VENDEMMIA

Settembre

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi lievemente dorati. Profumo gradevole, ricco di sfumature che ricordano i fiori di campo, l'artemisia, il ciliegio, l'albicocca e la mela matura. Fresco ed elegante in assaggio, molto pieno, ampio, avvolgente e sapido in chiusura.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Da gustare come aperitivo oppure a tavola accanto ad un ricco spaghetti allo scoglio, un buon branzino oppure un fritto misto.