

# COLLIO PINOT BIANCO 2013

*Denominazione d'Origine Controllata  
Prodotto unicamente con uve di Pinot Bianco*

**Zona DOC:** COLLIO, colline di Pradis a Cormons

**Anno d'impianto:** 1970, 1993

**Resa per ettaro:** 60 q.li

**Tipologia del terreno:** marne ed arenaria ("Ponka")

**Sistema d'allevamento:** guyot

**Densità d'impianto:** 4.500/5.500 piante per ettaro

**Epoca di vendemmia:** metà settembre 2013

**Vinificazione:** le uve vengono diraspate e macerate per 6 ore. Fermentazione ed affinamento per 6 mesi in vasca di acciaio con permanenza sui propri lieviti.

**Epoca d'imbottigliamento:** fine aprile 2014

**Dati analitici:** gradazione alcolica 14 vol. - acidità totale 5,00

**Temperatura di servizio:** 12° C

**Durata prevista del vino:** 4 - 8 anni

**N.° di bottiglie prodotte:** 4.000 bottiglie

**Caratteristiche organolettiche:** complesso ed articolato all'olfatto, ricco e potente all'assaggio, dove una componente acida salmastra sostiene un corpo di notevole spessore.

**Abbinamenti:** brodetto gradese, risotti, tagliolini allo scoglio, funghi e formaggi a pasta molle.

