



BIANCO BELI GRICI

DESCRIZIONE Dalla continua ricerca di espressione di "terrior" nasce questo assemblaggio dai complessi profumi eleganti, lungo e saporito. E' un vino di grande struttura che invecchiando acquista importanza con la complessità della evoluzione terziaria.

PROFUMO Elegante di spezie dolci e piccoli fiori bianchi.

SAPORE Asciutto, austero con sensazioni di frutta secca, lungo retrogusto minerale.

ABBINAMENTI Antipasti, piatti di pesce, risotti, carni bianche minestre di verdura.
Temperatura di servizio: 12°C



VITIGNO Pinot Bianco 50%, Ribolla Gialla 10%, Pinot Grigio 30%, Friulano e Sauvignon 10%,

DENOMINAZIONE Collio Bianco

PODERE Zegla

ANNATA 2004

**SISTEMA
DI ALLEVAMENTO** Gujot

RACCOLTA Manuale con accurata selezione

VINIFICAZIONE Diraspatura delicata dell'uva, macerazione delle bucce 10gg per il Ribolla Gialla, pressatura soffice. Pulizia a freddo del mosto.
Fermentazione: Pinot bianco e Ribolla Gialla in legno, Pinot Grigio in acciaio. Elevazioni sui lieviti per 12 mesi.

DATI ANALITICI Alcool[% vol.] 13,0 - Acidità totale(g/l) 5,0

Vino che rispecchia la filosofia produttiva dell'azienda.

