



PINOT BIANCO

DESCRIZIONE Vitigno molto diffuso e ben adattato nel Collio. Vino nobile vellutato, di notevole longevità.

PROFUMO Ampio e complesso con note vanigliate, mela renetta, albicocca e frutta matura. Nell'invecchiamento acquista le sue buone qualità, intensificando i profumi e rendendoli più forti.

SAPORE Morbido, caldo e corposo, fruttato e persistente.

ABBINAMENTI Abbinamenti: è un ottimo vino da aperitivo e adatto ad antipasti, piatti di pesce, pollame, risotti, uova e formaggi.

Temperatura di servizio: 12 C



VITIGNO Pinot Bianco

DENOMINAZIONE Collio

PODERE Zegla

ANNATA 2004

**SISTEMA
DI ALLEVAMENTO** Gujot

RACCOLTA Manuale con accurata selezione, nella prima decade di settembre.

VINIFICAZIONE Delicata di raspatura dell'uva, leggera macerazione delle bucce, pressatura soffice. Pulizia a freddo del mosto. Fermentazione a temperatura controllata. Elevazione sui lieviti per 12 mesi

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

