

## 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.