



Feresin Davide



PINOT BIANCO

E' un vino prodotto in zona D.O.C. "Isonzo del Friuli" in località San Quirino, comune di Cormòns

UVE DA CUI E' PRODOTTO: PINOT BIANCO 100%

ANNO DI IMPIANTO: 1972 NUMERO DI CEPPI PER ETTARO: 4000

FORMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT

TERRENO: GHIAIOSO

VENDEMMIA: 2016

RESA PER ETTARO quintali: 60

VINIFICAZIONE: IN BIANCO A TEMPERATURA CONTROLLATA

AFFINAMENTO : IN VASCHE DI CEMENTO VETRIFICATO PER 7 MESI POI IN BOTTIGLIA

DATI ANALITICI:

ALCOL SVOLTO 13 % vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

da giovane ha un profumo gradevole ed elegantissimo, mai violento, ricco di sfumature, sempre deliziose, in cui l'olfatto si diletta nella ricerca dei fiori di campo (del ciliegio, dell'albicocca e della mela). Poi invecchiando, i profumi sono più intensi, più pronti, più equilibrati, "un vino maturo".

ABBINAMENTO CONSIGLIATO:

vino aperitivo, è adatto a tutta la gamma degli antipasti magri, delle minestre asciutte e in brodo; dei piatti a base di uova e dei piatti a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° gradi