

Pinot Bianco

Collio DOC 2014

Castello di Spessa

Il Pinot Bianco Collio Doc Castello di Spessa è uno dei Cru aziendali per eccellenza. Un vino di grande complessità, struttura ed eleganza frutto della più nobile e radicata tradizione friulana. Siamo nel cuore del Collio e questo bianco, come tutti i vini dell'azienda, è prodotto solo con i grappoli migliori che, vinificati, invecchiano in quello che fu un bunker militare, costruito alla fine degli anni '30 e utilizzato durante la guerra come rifugio. Ora una discesa di 70 gradini lo collega alla cantina originale che da est a ovest attraversa il cuore del castello.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Bianco

Disciplinare Collio

Denominazione DOC

Annata 2014

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Friuli-Venezia Giulia

Localizzazione Capriva del Friuli

Vitigno Pinot Grigio 100%

Gradazione 12.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo paglierino con riflessi dorati

Gusto L'entrata in bocca è molto ben bilanciata ed il finale è lungo e ben sostenuto

Profumo Al naso è ricco, ricorda la frutta matura e tropicale tra cui ananas, melone, banana e mela al forno. Condito con una nota intrigante di burro

Abbinamenti Antipasti di pesce a vapore, primi con risotti delicati, primi con verdura, primi con spaghetti con le triglie, primi con tagliatelle con sogliola allo zafferano, zuppe di pesce, secondi piatti di orata al forno, secondi piatti di rombo con le patate

Temperatura di servizio 10° - 12° C

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno Ponca costituita da marne e arenarie

Allevamento Guyot

Densità impianto 6.600 piante per ettaro

Età ceppi Circa 21 anni

Resa per ettaro 60 quintali

Epoca vendemmia Prima decade di settembre

Tipo raccolta Manuale

Metodi di difesa Inebbrimento controllato

Vinificazione Pressatura soffice. Chiarificazione del mosto a freddo.

Fermentazione controllata

Affinamento Su fecce nobili di fermentazione