

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	Inerbimento controllato

Vinificazione Pressatura soffice. Chiarificazione del mosto a freddo.
Fermentazione controllata

Affinamento Su fecce nobili di fermentazione