



## PINOT BIANCO

2022

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Tipologia:              | Vino bianco  |
| Uve da cui è prodotto:  | Pinot Bianco 100%  |
| Zona di produzione:     | Friuli Colli Orientali   |
| Densità impianto:       | 4000 Ceppi/ha  |
| Età delle viti:         | 20/40/60 anni  |
| Resa per ceppo:         | 0,5/1 kg   |
| Sistema di allevamento: | Guyot monolaterale / doppio capovolto                                  |
| Composizione terreno:   | Marna- con percentuali variabili di argilla e limo                     |
| Epoca di vendemmia:     | Settembre 2022 con raccolta e selezione manuale delle uve in cassette. |

## TECNICA DI PRODUZIONE

Vinificazione in bianco con soffice pressatura dei grappoli interi.

|                            |  |
|----------------------------|--|
| Lieviti:                   | Selezionati  |
| Temp. di fermentazione     | 16°/18° C.   |
| Fermentazione malolattica: | Non svolta   |
| Affinamento:               | Sosta 9 mesi sui lieviti in barriques con rimescolamenti degli stessi. |
| Imbottigliamento:          | Giugno 2023  |
| Alcole:                    | 14.17  |
| Acidità totale:            | 6,2 g/l  |
| Ph:                        | 3.30   |
| Zuccheri residui:          | 1 g/l  |

