

# ***RARISOLCHI BIANCO***



VITIGNI: *Pinot Bianco 90%, Sauvignon 10%*

DENOMINAZIONE: *DOC Colli Orientali del Friuli*

GESTIONE VIGNETO: *Inerbito*

METODO DI DIFESA: *Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale*

FORME DI ALLEVAMENTO: *guyot*

RESA UVA: *80 q/ettaro*

METODO DI RACCOLTA: *Vendemmia a mano con selezione dei grappoli*

SISTEMA DI TAPPATURA: *Tappo intero in sughero naturale per favorire l'affinamento anche durante il periodo di riposo in bottiglia*

TECNICA DI VINIFICAZIONE: *Le uve raccolte al giusto grado di maturazione vengono diraspate e pressate sofficemente. Il mosto dopo un primo travaso viene collocato in tonneau da 5 hl di rovere francese fino alla fine della fermentazione. Il vino viene imbottigliato dopo essere stato assemblato al Sauvignon affinato sui lieviti in vasche di acciaio.*

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE: *Colore cristallino, giallo paglierino di buona consistenza.*

*Profumi intensi con buona complessità e finezza. Sentori di fiori gialli e d'acacia, ginestra, mela verde, erbe aromatiche fini e sali minerali.*

*Gusto secco, morbido con buona freschezza e sapidità. Intenso e persistente con buona armonia.*

ABBINAMENTO: *Si abbina a piatti a base di pesce e primi salsati.*