

VISINTINI

BIANCO



Uve: 100% Picolit
Denominazione: DOP Friuli Colli Orientali
Tipologia di terreno: Marna
Sistema di allevamento: Cappuccina
Epoca di vendemmia: Settembre
Grapes: 100% Picolit
Denomination: DOP Friuli Colli Orientali
Soil type: Marl
Training system: Cappuccina
Harvest time: September
Acidità totale g/l 5,450
Anidride solforosa totale mg/l 65,000
Grado alcolico: 14% vol
Lotto: 20.136
Formato bottiglia: 75 cl.
Temperatura di servizio 12° C.
Total acidity g / l 5,450
Total sulfur dioxide mg / l 65,000
Alcoholic degree: 14% vol
Lot: 20.136
Bottle size: 75 cl.
Serving temperature 12 ° C.

VINIFICAZIONE/VINIFICATION

Raccolta manuale delle uve che vengono diraspate e pressate sofficientemente. Il mosto fiore ottenuto viene messo a decantare per 1-2 giorni. Viene travasata solo la parte limpida del mosto e messa a fermentare in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La maturazione del vino continuerà in vasche di acciaio inox e botti di legno dove verranno effettuati una serie di batonnage a frequenza scalare. Questo procedimento permette di ottenere un vino strutturato e dai profumi intensi.

Il vino, poi, verrà imbottigliato verso fine Aprile o inizi di Maggio.

Manual harvest of the grapes that are de-stemmed and softly pressed.

The must obtained is left to decant for 1-2 days. Only the clear part of the must is decanted and left to ferment in stainless steel tanks at a controlled temperature.

The aging of the wine will continue in stainless steel tanks and wooden barrels where a series of batonnage will be carried out at a scalar frequency.

This procedure allows to obtain a structured wine with intense aromas.

The wine will then be bottled in late April or early May.

NOTE SENSORIALI/TASTING NOTES

Colore giallo paglierino. Dal profumo complesso e aromatico. Sapore asciutto e sapido.

Straw yellow color. With a complex and aromatic scent. Dry and savory flavor.

SUGGERIMENTI GASTRONOMICI/PAIRING SUGGESTION

Questo vino è da abbinarsi a carni bianche e minestre delicate.

This wine goes well with white meats and delicate soups.

