

Bastianich

PINOT BIANCO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Friuli Colli Orientali

Zona produttiva Colline di Cividale.

Vitigno 100% Pinot Bianco

Tipologia del terreno Marna eocenica, con base calcarea.

Vinificazione Le uve vengono selezionate su banchi di cernita e successivamente diraspate e pressate con pressa pneumatica. Il mosto ottenuto viene fatto decantare per 12-24 ore prima di essere avviato alla fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (16-18 gradi) per 15-20 giorni fino ad esaurimento degli zuccheri. Successivamente inizia il periodo di batonnage, ossia la movimentazione periodica dei lieviti, che permette al vino di arricchirsi naturalmente di antiossidanti naturali e di affinarsi per 4 mesi. Dopo la chiarifica e la filtrazione, il Pinot Bianco è imbottigliato e fatto riposare 30 giorni prima di essere commercializzato.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino chiaro.

Profumo Fresco, delicato e leggero all'olfatto.

Sapore Acidità e mineralità concentrate sul palato che rimane molto fresco.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a frutti di mare, pesce grasso, salumi e formaggi a pasta molle.



CIVIDALE DEL FRIULI / FRIULI VENEZIA GIULIA

BASTIANICH



ANNO DI FONDAZIONE | 1998



ENOLOGO | EMILIO DEL MEDICO



VITIGNI | RIBOLLA GIALLA,
FRIULANO, SAUVIGNON,
CHARDONNAY, PINOT BIANCO,
PINOT GRIGIO, PICOLIT, REFOSCO,
SCHIOPPETTINO, MERLOT

