

Pinot Bianco

VILLA CARATTI



SCHEDA DEL VINO:

PRODUTTORE: Tiziano Fraccaroli

ZONA DI PRODUZIONE: Friuli Latisana - Udine

VARIETA': Pinot Bianco 90% Pinot Grigio 10%

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI:

COMUNE: Paradiso – Udine

ESPOSIZIONE: Nord-Sud

NATURA DEL SUOLO: Limo argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz e Guyot

DENSITA': 3600-4200 circa/ha

ANNO DI IMPIANTO DEI VIGNETI: 1990-1992

VENDEMMIA: Manuale in cassette da 20 kg

PRODUZIONE ANNATA 2003: 3800 bottiglie

GRADO ALCOLICO: 12,30% Vol.

VINIFICAZIONE: Diraspatura dell'uva e pigiatura. Leggera macerazione pellicolare per 1-2 ore. Pressatura. Stabulazione del mosto a freddo per 24-36 ore. Travaso, fermentazione alcolica a temperatura controllata 14-15° C e conservato con le fecce fini per 3-4 mesi. Nessun affinamento in barriques.

CARATTERISTICHE: Il colore è giallo paglierino con riflessi tendenti al verdino. Profumo delicato, con una notevole fragranza di fiori e leggeri sentori di mela golden. Elegante di corpo, con un gusto pieno e sensazione finale dolce-salata.

ABBINAMENTO: E' perfetto come aperitivo, primi piatti in genere come le zuppe, i tortellini, gli gnocchi di patate, i risotti e i formaggi giovani.

TEMPERATURA: Va servito a 8-10°C