

MSÒ

PINOT BIANCO 2022



Denominazione Friuli Colli Orientali DOC

Uve Pinot Bianco 100%

Vendemmia Metà Settembre. Raccolta manuale, effettuata nelle prime ore del mattino, con attenta selezione dei grappoli in vigneto

Vigneti Parte alta dei Colli di Spessa (Colli Orientali)

Natura del terreno "Ponca dei Colli Orientali", marne e arenarie stratificate di origine eocenica

Densità d'impianto 4.000 viti/ettaro

Sistema d'allevamento Doppio capovolto

Età impianto delle Viti 1959

Vinificazione Le uve vengono immediatamente pigiate e diraspate, a seguire una soffice pressatura. Il mosto fiore viene decantato naturalmente ad una temperatura di 11-12 °C per 24 ore. Al travaso segue la fermentazione, in parte in tini d'acciaio, e il 20% in botti di rovere

Maturazione & Affinamento A fine fermentazione il 20% matura in botti di rovere per 6 mesi. A 12 mesi dalla vendemmia segue l'imbottigliamento e un periodo di affinamento in bottiglia

Gradazione 13,5% vol

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo Colore giallo paglierino intenso

Esame olfattivo Elegante e ricco, mela golden matura, bouquet di fiori bianchi e pesca gialla

Esame gustativo Fresco, sapido, elegante e cremoso

Sostenibilità Aderiamo al programma SQNPI, per la difesa della biodiversità e salvaguardia dell'ecosistema



ZORZETTIG
IL VINO IN FRIULI DAL 1874

AZIENDA AGRICOLA ZORZETTIG ANNALISA
Strada di Sant'Anna, 37 - Loc. Spessa 33043 Cividale del Friuli (UD)
www.zorzettigvini.it

