

PINOT BIANCO

Colli Berici Doc





P I N O T B I A N C O

- Nome** Pinot Bianco
Classificazione del vino Colli Berici Doc
Varietà/Uvaggio Pinot Bianco 100%
Comune di Produzione Alonte, nel cuore della zona Doc Colli Berici
Bottiglie prodotte 15.000 da 0.750 lt
- Il vigneto**
Nome - Vari vigneti in proprietà nel comune di Alonte
Età delle viti - 25 anni
Terreno - Tessitura franco argillosa, con medio alto contenuto di calcare
Esposizione - sud-sud/est
Altimetria - Collina 100-130 mt slm
Densità di impianto - 5.000 viti/ ha
Sistema di allevamento - Pergoletta speronata con orientamento dei filari nord-sud
Carico di gemme - 15 per ceppo
Resa per ettaro - 120 quintali
Coltivazione - Concimazioni scarse e diradamento dei grappoli in eccesso
- Epoca e conduzione della vendemmia**
Inizio Settembre, a mano in cassoni
Vinificazione
Breve descrizione: Diraspatura e pressatura soffice delle uve, successiva sedimentazione statica a bassa temperatura e inoculo sul limpido mediante lieviti selezionati.
Vasche di fermentazione - Acciaio
Temperatura fermentazione - 16° - 18° C
Durata della macerazione -
Durata della fermentazione - 15 gg
Periodo di Maturazione - 3 mesi circa in vasche di acciaio
Epoca di imbottigliamento - Fine gennaio dell'anno successivo alla vendemmia
- Dati analitici del prodotto**
Acidità totale- 6,1 g/l
Ph - 3,15
Estratto secco tot. g/l 22
Grado alcolico, % - 12,10
Zuccheri riduttori, g/l - 5,1
SO2 Totale, mg/l - 78
SO2 Libera, mg/l - 26
- Caratteri organolettici**
Colore giallo paglierino
Profumo intenso di frutta bianca e fiori
Sapore armonico, di giusta acidità e di buon corpo
Capacità di invecchiamento
2 anni
- Gastronomia**
Antipasti, primi piatti leggeri e pesce

Con alcuni piatti vicentini...
Trota in umido, rotolo di carciofi, trota saporita al cartoccio
- Servizio**
Temperatura -10°-12°C.; stappare alcuni minuti prima del servizio

Colli Berici
Doc