



ACQUISTATO IL

Pinot Bianco Collio DOC 2021

2021



Piacevolmente beverino ma con una spiccata personalità

Pinot Bianco, in purezza, proveniente da un vigneto che risale al 1990. Siamo sulle belle colline del Collio, dove i suoli e il clima rappresentano una ricchezza inestimabile. Nei vigneti da cui provengono le uve usate per produrre questo bianco di Ferruccio Sgubin, in particolare, il suolo è composto dalla tipica marna del Collio. Vendemmia a mano, la vinificazione prevede una pressatura super soft delle uve e una fermentazione a temperatura controllata, mai superiore ai 16 gradi. La fase di maturazione successiva prevede che il vino venga diviso in due parti. La prima viene posta in piccoli fusti di rovere da 5 ettolitri. La seconda, invece, riposa in tank di acciaio in contatto con le sue fecce fini. Questa lenta maturazione "sur lies", come dicono i francesi, si prolunga fino alla primavera successiva. Ne deriva così un bianco piacevolmente beverino ma con una spiccata personalità. Servito ben fresco è ideale come aperitivo al posto della classica bollicina. Con qualche grado di temperatura in più, invece, si sposa benissimo a piatti saporiti a base di pesce e di verdure. Davvero una bella scoperta.

Correva l'anno 1960. A Dolegna del Collio, in località Mernico, Ferruccio Sgubin fonda la sua azienda. Aveva un sogno, quello di produrre vini di qualità, nel rispetto della sua terra. Una stella polare che Ferruccio - e dopo di lui i suoi eredi - non hanno mai perso di vista. Per realizzarlo, negli anni, tutti gli sforzi si sono concentrati verso lo sviluppo dell'azienda, dando vita a una cantina moderna, dotata di tutte le attrezzature più innovative. I vigneti si trovano in collina, dove affondano le radici in terreni marnosi. Qui la vista è bella da togliere il fiato e l'ambiente è perfetto per coltivare uve sane e ricche di profumi. E da frutti così, non possono che nascere vini eccellenti.

La Vigna

Terreno	Collina con marna tipica del Collio e pianura alluvionale.
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Pinot Bianco 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata, 50% in piccoli fusti di rovere di 500 l di capacità e 50% in tank di acciaio con permanenza "sur lies" fino a primavera.
Sensazioni	Colore giallo paglierino intenso, sentori di mela e crosta di pane. Al palato asciutto, pieno con un'acidità equilibrata.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821