



ACQUISTATO IL .....

Pinot Bianco Collio DOC 2024

2024

## Aromi intensi e freschezza naturale



*Svinando*

Nasce nel cuore del Friuli Venezia Giulia, a Cormòns (GO), zona rinomata per la produzione di vini di alta qualità. E' il Collio DOC Pinot Bianco di Doro Princic. Il Collio è un vero e proprio mosaico di microclimi e suoli, caratterizzato da un terreno in prevalenza marnoso, ricco di minerali che conferiscono al vino una spiccata eleganza e complessità. La vicinanza alle Alpi e al Mare Adriatico crea un clima unico, con escursioni termiche che favoriscono lo sviluppo di aromi intensi e una freschezza naturale. Cormòns, dal canto suo, è definita la "Città del Vino", un luogo dove la tradizione vitivinicola si tramanda da generazioni. E Doro Princic è uno dei protagonisti di questa storia. 100% uve Pinot Bianco, la vendemmia è rigorosamente manuale, effettuata nelle ore più fresche del mattino per preservare l'integrità delle uve. In cantina le uve vengono sottoposte a una pressatura soffice e il mosto fiore, la parte più pregiata del succo, viene fermentato a temperatura controllata. Il vino affina poi sulle fecce fini per almeno 8 mesi, acquisendo struttura, complessità e una piacevole rotondità. Colore giallo paglierino brillante, al naso regala profumi delicati di fiori bianchi, frutti freschi e una nota distintiva di mela golden. In bocca risulta elegante, minerale e persistente, con una freschezza che invita a bere. Vino versatile, è capace di evolvere nel tempo. Sulla tavola è perfetto con piatti di pesce, in particolare crostacei e pesce magro, ma si sposa bene anche con antipasti di mare, risotti delicati e formaggi freschi.

La cantina Doro Princic è una bella realtà del Collio, una delle zone più rinomate del Friuli Venezia Giulia per la produzione di vini di alta qualità. Fondata nel 1950 da Isidoro Princic, affettuosamente chiamato "Doro", l'azienda ha svolto un ruolo fondamentale nello sviluppo e nella promozione dei vini del territorio. Doro, vignaiolo autodidatta, iniziò ad imbottigliare i suoi primi vini nel 1952, distinguendosi come uno dei pionieri nel valorizzare le potenzialità enologiche del Collio. La sua visione e dedizione lo portarono a essere una figura centrale nel Consorzio del Collio DOC, contribuendo significativamente alla crescita e al riconoscimento della denominazione. Oggi, l'eredità di Doro è portata avanti dal figlio Alessandro, noto come Sandro, che insieme alla moglie Grazia e al figlio Carlo, continua a promuovere le autentiche tradizioni del territorio. La famiglia gestisce con passione e competenza circa 12 ettari di vigneti situati nella località di Pradis, tra Capriva e Cormòns, considerata uno dei micro-terroir più vocati dell'intera denominazione.

La filosofia produttiva della cantina si basa su un'attenta cura delle viti e su pratiche enologiche rispettose dell'ambiente e delle uve. Il vino è sottoposto a una pressatura soffice e il mosto fiore, la parte più pregiata del succo, viene fermentato a temperatura controllata. Il vino affina poi sulle fecce fini per almeno 8 mesi prima di essere imbottigliato.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	in prevalenza marnoso
<b>Esposizione</b>	sud-est
<b>Allevamento</b>	
<b>Densità imp.</b>	
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Friuli Venezia Giulia
<b>Uve</b>	pinot bianco 100%
<b>Gradazione</b>	14,5% vol
<b>Temp. Servizio</b>	12 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 5-10 anni
<b>Abbinamento</b>	menù di pesce, crostacei e pesce magro
<b>Vinificazione</b>	Vendemmia manuale. Vinificazione: le uve vengono raccolte e trasportate alla cantina nelle ore più fresche del mattino. In cantina avviene la pressatura soffice e il mosto fiore, la parte più pregiata del succo, viene fermentato a temperatura controllata. Il vino affina poi sulle fecce fini per almeno 8 mesi prima di essere imbottigliato.
<b>Sensazioni</b>	Colore giallo paglierino, profumo delicato con nuances di fiori bianchi e di frutti e una notevole fragranza che ricorda la mela golden.. Vino dal sapore elegante, minerale, persistente e intenso.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821