

## PINOT BIANCO

D.O.C. – Friuli Colli Orientali - annata 2016

Vignaioli **Iacuzzi Sandro e Andrea s.s.**

Viale Kennedy, 35/a - 33040 Torreano – Udine - Italy

Tel. +39 0432 715147 – Mobile 368 3955835

Email: [jacuss@jacuss.it](mailto:jacuss@jacuss.it) Web: <http://www.jacuss.it>



Varietà delle uve:

Pinot bianco 100%

Collocazione dei vigneti:

Suolo composto da terreno di medio impasto, (Comune di Torreano – Colli orientali del Friuli), microclima particolare con notevole escursione termica e costantemente ventilato per lo sfociare delle vallate Prealpine.

Forme di allevamento:

Gestione del vigneto a basso impatto ecologico, con frequenti interventi manuali ed esclusione del diserbo chimico. Allevamento tradizionale friulano e Guyot con densità 4.000-4.500 ceppi/ha, vigneti piantati dal 1973 al 1980.

Resa: 55 qli/ha

Vinificazione:

Raccolta manuale, in cassetta, a piena maturazione. Pressatura soffice delle uve intere, avvio alla fermentazione e controllo della temperatura costante a 16°-18°.

Invecchiamento e affinamento:

Fermentazione malolattica con il 20% del mosto che viene fatto fermentare in Barrique ed assemblato al restante che fermenta in vasca prima dell'imbottigliamento in bottiglie reclinate.

Caratteristiche:

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo gradevole che ricorda la crosta di pane, leggermente speziato con leggeri sentori di legno nobile. Aroma intenso, molto persistente, piacevolmente fruttato. Il gusto è secco, vellutato, ben orchestrato e molto persistente. Aroma di vaniglia alternato ai toni speziati, per un gusto pieno ed austero, senza compromessi. Un vino che impressiona per la particolare finezza e distinzione, riflesso dei caratteristici piccoli grappoli con l'elegante puntinatura nera degli acini. Il Pinot Bianco friulano è sinonimo di eleganza e longevità.

Valori indicativi:

Gradazione Alcolica 13,5 %Vol.; Acidità 4,91 g/l.

Tipo di bottiglia:

Bordolese verde da lt. 0,75

Accostamenti gastronomici:

Ottimo vino da tutto pasto, ideale con pesce, risotti, vellutate, piatti a base di uova e a base di pesce, antipasti magri. Solitamente abbinato con primi piatti tradizionali friulani.

Temperatura di servizio: 10° - 12°C.