



TORRE ROSAZZA



Pinot Bianco

Friuli Colli Orientali DOC

Vitigno internazionale, molto diffuso in Borgogna, ha trovato in Friuli un habitat ideale per esprimere al meglio le proprie potenzialità. Spesso ingiustamente trascurato dalle mode, rappresenta uno dei vini più eleganti che questo territorio possa esprimere.

Uve: Pinot Grigio 100%

Provenienza: Oleis di Manzano, vigneti di proprietà

Tipologia di terreno: Marne eoceniche

Altitudine: 120 – 170 m s.l.m.

Metodo di allevamento: Guyot

Densità dell'impianto: 4.500 ceppi per ettaro

Resa delle uve: circa 70 quintali per ettaro

Vinificazione:

Le uve vengono pigiate e sottoposte a pressatura soffice. Alla fermentazione alcolica, che avviene in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata, segue una parziale fermentazione malolattica. Successivamente, il vino permane su lieviti selezionati per circa sei mesi in autoclavi d'acciaio. Una volta imbottigliato, viene lasciato riposare in vetro per almeno i tre mesi successivi.

Il Vino:

Colore giallo paglierino, con leggere sfumature verdoline. Al naso mostra immediatamente la grande eleganza, in cui accosta sentori fruttati ad una nota minerale che lascia trasparire sentori di crosta di pane e nocciole. Al palato l'eleganza prende sostanza in un bilanciato connubio di struttura, finezza e una piacevole acidità.

Abbinamenti:

Grande versatilità in tavola, è ottimo in abbinamento con carni bianche e pesci saporiti come il tonno. Si sposa bene anche a primi piatti a base di pesce e a zuppe saporite di legumi. Perfetto infine anche accostato a salumi stagionati.

