

VILLA
DEI
MAGREDIS®



Pinot Bianco

D.O.C. FRIULI

UVE

Pinot Bianco

ZONA DI PRODUZIONE

Friuli Venezia Giulia

ALTITUDINE

200 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Sassi alluvionali, misti a ghiaia e sabbia

SISTEMA DI IMPIANTO

Cordone Speronato

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Alta

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di settembre

GRADO ALCOLICO

12% vol

RESIDUO ZUCCHERINO

3 g/ lit

ACIDITÀ TOTALE

5,4 g/ lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°- 10° C

BICCHIERE CONSIGLIATO

Bicchiere a calice

DURATA

Tre anni

FORMATO (ml)

750

SCHEDA TECNICA

L'uva raccolta viene pigiata in modo soffice e delicato, la fermentazione avviene a una temperatura di circa 15-16 °C. il vino è conservato sul deposito fine in serbatoi di acciaio fino a primavera a una temperatura controllata di 12-13°C per aumentare il volume e la morbidezza.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino intenso e brillante con tonalità dorate. Il profumo si apre con sentori di fiori bianchi, albicocca e artemisia che si completano con note di frutta secca e crosta di pane molto delicate. Gusto deciso di frutta matura e di erbe aromatiche accompagnate da note di miele.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con frutti di mare crudi, insalate di crostacei e pasta con sughi di pesce.

Piera Martellozzo S.p.A.

Via Pordenone, 33 - 33080 San Quirino (PN) - Tel. +39 0434 963100