



## PINOT BIANCO

**Vendemmia** - 2008

**Provenienza** - vigneti di Felettis di Bicinicco (Udine)

**Tipo di terreno** - alluvionale, sassoso

**Uve** - 100% pinot bianco

**Vinificazione** - macerazione a freddo sulle bucce, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata

**Maturazione** - sui propri lieviti, in vasche di acciaio

**Alcool** - 12,40 %

**Caratteristiche tipiche** - il primo vitigno bianco proveniente dalla Francia dopo gli eventi fillosserici di fine 800. Versione più fresca del nostro Campo dei Gelsi. Colore paglierino con sfumature verdi e profumi di fiori di mela e pera. Al gusto asciutto ma morbido e di frutti freschi

**Abbinamenti consigliati** - è vino da aperitivo, adatto anche ad antipasti magri, minestre e piatti a base di pesce

**Temperatura di servizio** - 10°C