



Opera Prima DOC Collio cl 75



Questo blend bianco, creato per il centenario aziendale, è il frutto della selezione e dell'unione dei migliori vini ottenuti dalle uve di Chardonnay, Pinot bianco e Ribolla gialla. Già in vigneto vengono selezionati i migliori grappoli dalle piante più vecchie, vendemmiate a mano e trasportate in cantina in piccole cassette. Il Pinot Bianco viene fermentato e affinato in barrique di rovere francese da 225 Lt, mentre il restante matura in vasche di acciaio inox termoregolate. Dopo circa dodici mesi dalla raccolta vengono unite insieme a creare un unico vino. Dopo l'imbottigliamento facciamo riposare le bottiglie per ulteriori tre mesi in cantina.

Area di Produzione: Friuli Venezia Giulia - Cormons (GO)

Vitigno: Pinot Bianco 60%, Chardonnay 30%, Ribolla Gialla 10%

Età Impianto: 30 anni

Sistema di Allevamento: Sistema Guyot

Vendemmia: Manuale, anticipata dei vitigni tardivi e posticipata per quelli precoci, si tende ad avere una parte di uve surmature.

Resa per ettaro: 70 q.li/Ha

Caratteristiche:

Processo di Produzione

Pressatura soffice degli acini, illimpidimento statico dei mosti, successiva lunga e lenta fermentazione alcolica con temperature non superiori ai 18°C con lieviti selezionati. Il Pinot Bianco fermenta in barrique da 225 L, lo Chardonnay e la Ribolla in in vasche d'acciaio termocontrollate. Affinamento separato per un anno. Assemblato e imbottigliato la primavera successiva.

Caratteristiche organolettiche:

Colore e aspetto: Giallo paglierino con riflessi accesi

Bouquet: Delicatamente fruttato, con richiami di lievito e frutti tropicali

Gusto: Morbido, persistente ed invogliante alla beva

Temperatura di servizio: 10-12° C

Suggerimenti d'uso: Vino da meditazione ma anche da tutto pasto. Si sposa molto bene a piatti a base di pesce affumicato, pesce alla griglia, carni bianche in umido o in salmi, primi piatti saporiti con sughi di pesce, zuppe di pesce.

Da consumare entro: 24-36 mesi.

Calice raccomandato: Calice Kurtin

Premi: