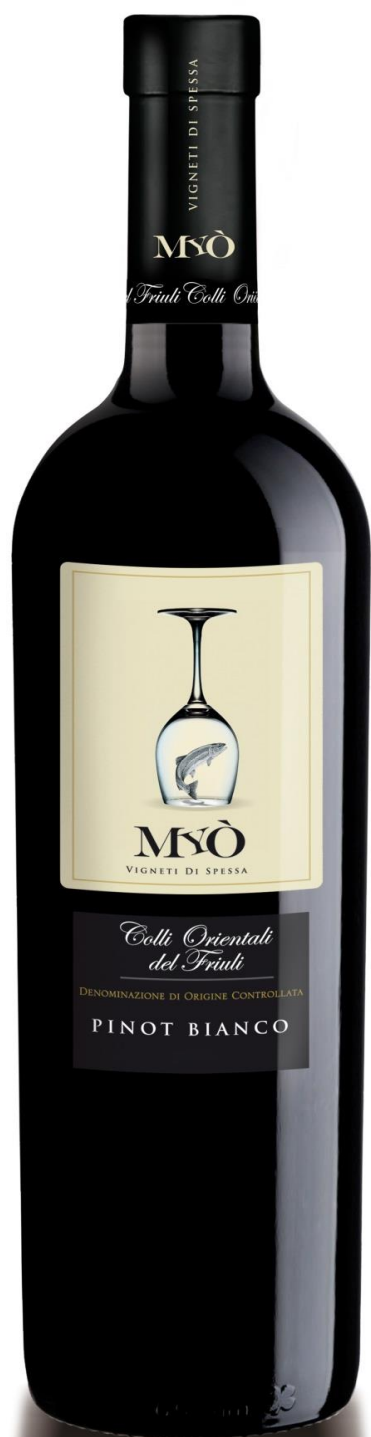


MYÒ



Pinot Bianco 2013

Denominazione:

DOC Friuli Colli Orientali

Vigneto di Selezione:

Situato a Spessa con esposizione sud-est, rappresenta il più vecchio vigneto dell'azienda risalente agli anni '50, deriva da selezione massale ed è allevato a doppio capovolto con una densità di 5000 ceppi per ettaro.

Resa:

Inferiore ai 60 qli/ha.

Vendemmia:

Effettuata a mano in cassetta nella seconda metà di settembre 2013.

Vinificazione:

Tradizionale con spremitura dell'uva intera non diraspata, seguita dalla fase di chiarifica del mosto a freddo per 12 ore. A questo punto il mosto, tenuto sempre protetto dall'ossigeno, viene avviato alla fermentazione condotta per 10 giorni alla temperatura di 18/19° C.

Affinamento:

Dopo la fermentazione ed un travaso il vino è rimasto a contatto con le fecce nobili fino a marzo 2014.

Dati analitici:

Gradazione alcolica: 13% Vol. Zuccheri riduttori: 4
Acidità totale: 5,5 gr/l
Estratto secco netto: 22,5 g/l

Note di degustazione:

Il vino esprime tutta l'eleganza del vitigno d'origine unita alla struttura data dall'età del vigneto. Colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, dal profumo fine ma intenso che ricorda la mela Golden. In bocca è sapido, morbido ma al contempo deciso con una buona corrispondenza con l'olfatto; le note di frutta bianca e crosta di pane completano il quadro.



Via Strada S. Anna, 37 - Spessa - 33043 Cividale del Friuli - Udine
tel. 0432.716156 - fax 0432.716292
e-mail: info@zorzettigvini.it - www.zorzettigvini.it