

Bianco Rosazzo “VANESSA”

Di buona struttura e acidità, da giovane ha profumi floreali e fruttati. Con l'invecchiamento assume una fragranza che ricorda la crosta di pane e le erbe aromatiche. È composto per almeno 50% da Pinot Bianco; il resto comprende Friulano e Ribolla Gialla in percentuali variabili. La vinificazione in botte di rovere di parte di Pinot Bianco e Friulano conferisce a questo vino giusto corpo ed eleganza.

Coltivazione

Forma di allevamento: Guyot, cordone speronato, doppio capovolto

Densità d'impianto: 4500/5680 viti per ettaro

Resa: 50 q.li per ettaro

Anno d'impianto dei vigneti: 1991 - 2002

Vinificazione

Vendemmia manuale in cassette, differenziata per varietà, diraspatura delle uve, raffreddamento e macerazione dei pigiati.

Fermentazione: 70/80% del mosto fermenta in acciaio a 15°;

20/30% (Pinot Bianco e Friulano) fermenta in botti di rovere.

Permanenza del vino sulle fecce: 6 mesi

Assemblato ed imbottigliamento: giugno

Filtrazione non sterile

Affinamento consigliato: almeno un anno in bottiglia

Abbinamenti: piatti a base di pesce, risotti, timballi, raviolo, frico con patate.

Servire a 14°C.

