

BIANCO "VILLA OLEIS" DOC Friuli Colli Orientali

Vino molto piacevole, fresco ed elegante, che raccoglie le uve mediamente strutturate dai vigneti più giovani di Friulano e Pinot Bianco.

Coltivazione

Forma di allevamento: Guyot unilaterale e Doppio Capovolto

Densità d'impianto: 4.500/5.680 viti per ettaro

Resa: 70 q.li per ettaro

Anno d'impianto dei vigneti: 2002

Coltivazione

Vendemmia manuale in cassette, diraspatura delle uve, raffreddamento e macerazione di parte del pigiato.

Fermentazione: 100% in acciaio.

Permanenza del vino sulle fecce: 4 mesi

Imbottigliamento: marzo/aprile

Filtrazione non sterile

Affinamento consigliato: al meno 3 mesi

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, antipasti, piatti a base di pesce e formaggi non stagionati

Servire a 10-12°C.

