

PINOT BIANCO Quercus

Morbido come il satin, con una vena di fiori bianchi. Ama la cucina asiatica.

Colore, aroma e gusto

Aspetto: giallo paglierino

Aroma: varietale con ritorni di mela, pompelmo e limone.

Gusto: morbido come il satin, litchi e limone al palato, integrato con una spiccata nota di pera e fiori bianchi.

Consiglio del sommelier

Abbinamenti: ottimo abbinato a piatti orientali leggeri, ad esempio gamberi piccanti o anatra croccante speziata.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

Potenziale di invecchiamento: fino a 3 anni.

Metodo di produzione

Origine

Area vinicola di Brda (Collio sloveno)

Versante di impianto: sud-ovest, sud-est

Tipo di vigneto: terrazzato

Altezza s.l.m.: 80 - 200 m

Forma di allevamento: Guyot semplice

Densità di impianto: 4000 - 5000 piante/ha

Età dei vigneti: 10 - 30 anni

Tipo di terreno: marne e arenarie

Clima: submediterraneo misto di aria calda marina e freddi venti alpini

Uva

Varietà: 100% pinot bianco

Vendemmia: esclusivamente manuale

Fermentazione: 100 % in acciaio inox alla T di 14 °C

Maturazione: 100% in acciaio inox, 6 mesi »sur lie«

Fermentazione malolattica (MLF): no

Premi

Leto in ime ocenjevanja

2016 International Sommelier Wine Award

Letnik vina

2015

Nagrada

Medaglia di bronzo



Parametri

Annata: 2018

Alcol : 13,5% vol

Acido complessivo: 5,19 g/l

pH: 3,45
Residuo zuccherino: 3,4 g/l