

Ri-né Blanc



ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Cormons, Isonzo - Brazzano e Dolegna del Collio

UVE: Pinot Bianco 50%, Sauvignon 40%, Traminer 10%

DENOMINAZIONE: IGT Venezia Giulia Bianco - BIO

TERRENI: di tipo alluvionale, irriguo

FORME DI ALLEVAMENTO: guyot bilaterale orizzontale, cordone speronato

OPERAZIONI COLTURALI: coltivazione con metodo biodinamico, diradamenti mirati, defogliatura in prossimità dei grappoli per preservarne la sanità.

PRODUZIONE: 5.000 bottiglie

GRADAZIONE: 13% vol.

EPOCA DI VENDEMMIA: metà settembre, vendemmia manuale eseguita nelle prime ore della giornata.

VINIFICAZIONE: selezione manuale delle uve, diraspatura delicata; raffreddamento del pigiato tramite scambiatore; sosta in pressa per una notte; pressatura soffice tramite pressa sottovuoto; pulizia del mosto tramite flottazione; fermentazione con lieviti indigeni a temperatura controllata, 18°C. Mantenimento sui lieviti fino a fine febbraio in botti inox. *Assemblaggio vini:* stabilità proteica tramite l'utilizzo di bentonite.

IMBOTTIGLIAMENTO: acidità 5,3, solforosa totale 104ml/lit, solforosa libera 40 ml/lit (valori pre imbottigliamento).

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: vino bianco dal gusto complesso che spazia dai sentori aromatici a frutta matura, fresco equilibrato.

ABBINAMENTI: antipasti e piatti di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12°C