

# ca'tullio

## VINI BIANCHI



### PINOT BIANCO – CA' TULLIO D.O.C. FRIULI VENEZIA GIULIA

**L'uva:** Pinot Bianco

**La vinificazione:** pressatura soffice, illimpidimento statico a freddo del mosto, fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata con l'impiego di lieviti selezionati e periodica movimentazione della feccia fine per circa tre mesi, a cui segue un periodo di affinamento in vasca, prima di essere imbottigliato.

**Il vino:** colore giallo con riflessi verde chiaro. Profumo delicato e persistente, con sentori di mela, gelsomino e frutti tropicali. Sapore complesso ed elegante, con un interessante equilibrio tra mineralità e acidità.

**L'abbinamento:** ottimo a tutto pasto; particolarmente indicato con carni bianche. Da servire alla temperatura di 8-10°C.