



ANGORIS  
1648



# Pinot Bianco

*DOC FRIULI ISONZO*  
**VILLA LOCATELLI**



Pinot Bianco 100%



Villa Locatelli ~ Allevamento a Guyot ~ Vendemmia inizio settembre



12,50% Vol.



Pianura con terreni poco calcarei, ricchi di argille nobili amalgamate con ghiaie rosse ~ Esposizione Nord-Sud ~ 47 m.s.l.m. ~ Area produttiva 7 ha



Piantato nel 2002 ~ Densità impianto 3.600 ceppi/ha ~ Resa 90 quintali/ha ~ Numero bottiglie 20.000



Dopo una breve macerazione a freddo, la fermentazione del mosto avviene a temperatura controllata.  
Successivamente il vino viene fatto riposare per 5 mesi in contenitori in acciaio inox.



Giallo paglierino di media intensità.  
Aromi fruttati di mela golden, ananas e albicocche, fiori bianchi e con una piacevole mineralità.  
Secco e di media struttura; elegante, caldo e ben equilibrato.



Ideale da solo o con antipasti leggeri, vellutate di verdure, uova all'occhio di bue, piatti di pesce bollito e formaggi leggeri.  
Temperatura di servizio 8 - 9 °C



DECANTER ~ BRONZE MEDAL  
LUCA MARONI ~ 90 POINTS

