

TULLIO ZAMÒ

Friuli Colli Orientali
D.O.C. Pinot Bianco



100%
Pinot Bianco



15° C



a mano in cas-
setta, prima
settimana di
settembre.



Vinificazione: Il 50% delle uve viene pressato direttamente, e il mosto inizia la fermentazione in acciaio per poi terminarla in barriques. L'altro 50% viene macerato staticamente a freddo per una notte prima di essere pressato, poi come il precedente inizia la fermentazione in inox e viene travasato in barriques dopo la fermentazione tumultuosa. Le barriques nuove al 50%, il batonage e la malolattica parziale, affinano il vino per 10 mesi prima dell'imbottigliamento.

Sensazione: Dal colore giallo oro intenso. Al naso un cocktail di sensazioni giocate tra la frutta matura, la vaniglia e le spezie che interagiscono tra di loro creando un effetto avvolgente e di grande piacevolezza senza che nessuna prevalga. Sul palato si diffonde un gusto profondo di frutta esotica, vaniglia e spezie.

Abbinamenti: Si abbina piacevolmente ai primi piatti di gusto molto intenso ed ai secondi di pesce, funghi o carni bianche. Si rivela interessante l'abbinamento con le elaborazioni di cucina a base di legumi. Ottimo compagno per tutti i piatti con il baccalà o stoccafisso.