

## VIAL

### PINOT BIANCO DOC 2019

**UVAGGIO:** Pinot Bianco

**ETÀ DELLE VITI:** 10 – 30 anni

**TEMPERATURA:** 10 – 12 °C

**CONSUMO:** 2020 – 2025

**RESA/ETTARO:** 60 hl / ha

**FORMA D'ALLEVAM.:** guyot

**ALCOL:** 13,5 %

**ZUCCH. RESIDUO:** 2,5 g/l

**ACIDITÀ:** 5,8 g/l

Contiene solfiti

» Le tracce del mare sono incastonate nella roccia calcarea di questo vigneto e rimane nel ricordo sapido del suo finale. «

#### ANNATA

Un inverno ed un inizio della primavera relativamente miti, seguiti da un aprile e un maggio umidi e freddi, hanno in prima battuta accelerato il germogliamento ma in seconda battuta hanno rallentato la vegetazione. Dopo la fioritura, iniziata a giugno, il tempo è cambiato e il clima si è fatto più caldo e secco. La fine dell'estate ha ritardato la maturazione delle uve con piogge frequenti e temperature inferiori alla media, imponendo scelte coraggiose riguardo al momento della raccolta. La vendemmia ha preso inizio il 4 settembre e si è protratta fino alla fine di ottobre.

#### VINIFICAZIONE

Pressatura soffice dell'uva, in parte intera, in parte diraspata e macerata. Decantazione, fermentazione lenta a temperatura controllata di 16° C, maturazione sulle fecce fini in vasca d'acciaio (20% in botti grandi di legno) per 6 mesi, filtrazione e imbottigliamento a aprile.

#### VIGNETO

Vigneti collinari con esposizione est tra 500 e 550 m sul livello del mare. Ai piedi della mendola esistono condizioni ottimali di maturazione delle uve per vini particolarmente fruttati e freschi: forte escursione termica con giorni caldi e notte fresche, terreno calcareo-porfirico argilloso.

#### SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- giallo paglierino
- fruttato fresco con profumi di mela gialla e pera, minerale con sentori di noce e fieno
- tanto frutto anche al palato, sapido con un acidità ben integrata, lunga persistenza

#### ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Ottimo come aperitivo, è ideale per antipasti leggeri e piatti a base di pesce.

#### PREMIAZIONI

**ROBERT PARKER** – 2015: 91 p.; 2016: 91+ p., 2017: 90 p.

**JAMES SUCKLING** – 2012: 90 p.; 2016, 2017: 91 p.

**WINE ENTHUSIAST** – 2016: 91 Pkt. - Editors' Choice

**GAMBERO ROSSO** – 2007-2016: 2 Bicchieri

**DOCTOR WINE** – 2014: 91 p.; 2016: 92 p.

**BIBENDA** – 2017: 4 Grappoli, 2018: 4 Grappoli

**GIARDINI NOTES** – 2015: 91 p.

**LUCA MARONI** – 2017: 91 p., 2018: 90 p.

**WINE SURF** - 2016: Vino Top