

Collio Pinot Bianco 2008 Schiopetto

VIN BLANC - ITALIE, FRIOUL

Commentaires

Ce vin provient de vignes plantées sur des secteurs d'altitude, bien aérés, sur des sols de marnes calcaires. Des soins très méticuleux sont apportés aux vignes, afin d'obtenir des raisins ayant le meilleur équilibre possible entre acidité et maturité. Afin de préserver la fraîcheur, la clarté d'expression et l'intensité aromatique, ce vin est élevé exclusivement en cuve inox.

Millésime

Après un hiver très doux, le printemps fût pluvieux. Le débourrement s'est effectué fin avril et la floraison fin mai. L'été 2008 a connu des températures dans la moyenne mais avec une pluviométrie un peu supérieure à celle d'une année normale. Les vendanges se sont déroulées dans de bonnes conditions, donnant des vins avec de belles acidités et plus de nervosité qu'en 2007.

Vendanges fin août et début septembre 2008

Cépage : Pinot Blanc

Appellation : Collio

Vinification

Les vendanges sont exclusivement manuelles. Le pressurage est très lent et doux, suivi d'une légère oxygénation sans so². La fermentation alcoolique commence au bout de 24 à 36 heures grâce aux seules levures indigènes.

Fermentation alcoolique : 10 à 12 jours en cuve inox

Fermentation malolactique: juste après la fermentation alcoolique, en cuves inox.

Eleavage: 8 mois sur lies en cuves inox.

Vieillessement : 6 mois en bouteille avant commercialisation.

Mise en bouteille : Eté 2009

Production totale: 21300 bouteilles

Alcool : 13,5%

Note de dégustation

Robe or pâle aux reflets verts, nez intense et floral, avec des notes de pomme, d'abricot frais, et des touches d'amande verte. En bouche, le vin se montre bien sec, intense et charnu, avec beaucoup de fraîcheur et des saveurs de fruit de la passion, d'épices et une finale droite et nette, empreinte de tension. Ce vin sera très à l'aise sur des poissons ou des volailles, mais aussi sur des salades ou des fromages de chèvre ou de brebis.

Température de service : 10-12°C

A boire entre : 2011 et 2016

