

SELEZIONE DI PIERA

MILO BIANCO D.O.C. FRIULI



UVE

75% Chardonnay, 25% Sauvignon

ZONA DI PRODUZIONE

Alto Tagliamento

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Ghiaioso, ricco di minerali

SISTEMA DI IMPIANTO

Guyot

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Alta

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di settembre

DISPONIBILITÀ

Dicembre '21 - Gennaio '22

GRADO ALCOLICO

14% vol

RESIDUO ZUCCHERINO

2 g/lit

ACIDITÀ TOTALE

5,0 g/ lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° C

BICCHIERE CONSIGLIATO

Calice ampio

DURATA

Quattro anni

FORMATO (ml)

750

SCHEDA TECNICA

Le due varietà di uva vengono vinificate separatamente in bianco. I mosti subiscono una lenta fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata. Segue un periodo di affinamento indipendente per i due vini in barriques francesi di media tostatura, su fecce nobili per circa 10-12 mesi con frequenti battonage. Si crea poi la cuvée per procedere all'imbottigliamento.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino brillante e cristallino. Profumo ampio, delicato, con sentori fruttati e floreali su fondo boisé. Sapore pieno e grasso, struttura elegante e ottima persistenza gustativa con evoluzione verso toni più complessi di frutta, fiori secchi e note leggermente tostate.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È un vino da condivisione e perfetto in tavola, ideale con piatti di pesce elaborati, formaggi stagionati, sformati di verdure e carni bianche.