



PASTELLO BIANCO



Zona di produzione: Friuli Venezia-Giulia



Vitigno: il risultato di una sapiente unione di Sciaglin e Ucelut. Dal colore giallo paglierino. Se la bottiglia viene scossa, può apparire torbido a causa della presenza dei lieviti sul fondo



Vinificazione: Dopo una pressatura soffice e la prima fermentazione in vasca di acciaio inox termoregolata. Il vino viene imbottigliato e a distanza di alcune settimane subisce un processo naturale di rifermentazione che porta alla presa di spuma, secondo il metodo Sur Lie. Ciò che si ottiene è un vino frizzante secco con un leggero deposito di lieviti sul fondo della bottiglia, che è la caratteristica principale dei vini 'Col Fondo'.



Colore: Giallo paglierino



Note olfattive e gustative: Al naso è fresco, pulito e fruttato. In bocca le note di lievito sono dominate dalla frutta. L'acidità è ben bilanciata



Abbinamenti gastronomici: È ottimo come aperitivo rinfrescante, con frittiture di pesce e crostacei. Si sposa anche con frutta secca e castagne.



Temperatura di servizio: 6-8° C



Gradazione alcolica: 10.5% Vol.

Da un territorio unico come Pinzano al Tagliamento, che si erge tra l'alta pianura friulana e i primi rilievi pedemontani nella splendida Val d'Arzino e che conserva ancora l'unicità dei vitigni autoctoni originali, nasce la Collezione Pastelli.

Un bianco e un rosso frizzanti: freschi, vivaci e diretti come due bambini che crescono puri in collina. È questa l'immagine che abbiamo dei nostri due nuovi vini ed è per questo motivo che ci è parso naturale far disegnare proprio ai bambini la loro etichetta.

In occasione della festa della vendemmia, ogni anno infatti organizziamo un concorso di disegno aperto soltanto ai bambini. Ogni anno il disegno più bello diventa l'etichetta del nuovo Pastello.

