

**VINI BIANCHI D.O.C.
COLLI ORIENTALI DEL FRIULI**

Friulano	Sauvignon	Pinot Grigio	Verduzzo Friulano	Ribolla Gialla	Picolit DOCG
<p>Uve raccolte in cassetta a mano, diraspatura e criomacerazione a freddo senza l'ausilio di enzimi, pigiatura soffice e parziale decantazione del mosto a 10-11°C, fermentazione alcolica con lieviti selezionati a temperatura controllata di 16°C. Stabilizzazione a freddo ad una temperatura di 4/5 °C per una durata di 5 giorni. Permanenza sui lieviti per circa 4 mesi</p>	<p>Uve raccolte in cassetta a mano, diraspatura e macerazione a freddo senza l'ausilio di enzimi, pigiatura soffice e decantazione del mosto a 10-11°C, fermentazione alcolica con lieviti selezionati a temperatura controllata di 18°C. Stabilizzazione a freddo ad una temperatura di 4/5 °C per una durata di 5 giorni. Permanenza sui lieviti per circa 6 mesi</p>	<p>Uve raccolte in cassetta a mano, diraspatura, pigiatura soffice e decantazione del mosto a 10-11°C, fermentazione alcolica con lieviti selezionati a temperatura controllata di 18°C. Stabilizzazione a freddo ad una temperatura di 4/5 °C per una durata di 5 giorni. Permanenza sui lieviti per circa 2 mesi</p>	<p>Uve raccolte in cassetta a mano, diraspatura e macerazione a freddo senza l'ausilio di enzimi, pigiatura soffice e decantazione del mosto a 10-11°C, fermentazione alcolica avviata direttamente in botti di rovere da 500 litri e successivo affinamento, nelle botti stesse, per circa 8 mesi</p>	<p>Uve raccolte in cassetta a mano, diraspatura e macerazione con inoculo di lieviti selezionati e fermentazione con bucce per 5 giorni alla temperatura di 18°C. Successiva pressatura soffice e conclusione della fermentazione alcolica e successiva malolattica in serbatoi di acciaio. Affinamento per circa 8 mesi sulle fecce integrali</p>	<p>Uve raccolte in cassetta a mano, appassitura per circa un mese, diraspatura e macerazione a freddo senza l'ausilio di enzimi, pigiatura soffice e decantazione del mosto a 10-11°C, fermentazione alcolica con lieviti selezionati in toneaux. Permanenza sui lieviti per circa 2 mesi</p>
					