

UN VINO BIANCO VIBRANTE ED ELEGANTE, IL PRIMO BLEND DI CANTINA PUIATTI, IN CUI FRESCHEZZA CRISTALLINA, TENSIONE MINERALE E RAFFINATA TRAMA GUSTATIVA SI FONDONO IN UN FINALE LUNGO E ARMONIOSO.

A VIBRANT AND ELEGANT WHITE WINE – THE FIRST BLEND FOR CANTINA PUIATTI, WHERE CRISP FRESHNESS, MINERAL TENSION AND REFINED TEXTURE COME TOGETHER IN A LONG, HARMONIOUS FINISH.



CANTINA PUIATTI

S C O N F I N E

DENOMINAZIONE DENOMINATION	FRIULI BIANCO DOC
VITIGNI GRAPE VARIETIES	55% CHARDONNAY, 30% FRIULANO, 15% SAUVIGNON BLANC
ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION ZONE	ROMANS D’ISONZO, LOCALITÀ ZUCCOLE GORIZIA – FRIULI
SUOLO SOIL	TERRENO ALLUVIONALE CON UNO STRATO SOTTOSTANTE GHIAIOSO, RICOPERTO DA ARGILLA ROSSASTRA RICCA DI OSSIDI DI FERRO. ALLUVIAL SOIL WITH AN UNDERLYING GRAVELLY LAYER COVERED BY REDDISH CLAY RICH IN FERROUS OXIDE
VINIFICAZIONE VINIFICATION	FERMENTAZIONE PER 20 GIORNI IN SERBATOI DI ACCIAIO INOX. FERMENTATION FOR 20 DAYS IN STAINLESS STEEL TANKS.
AFFINAMENTO ELEVATION	AFFINAMENTO SUI LIEVITI PER 6 MESI IN CEMENTO, SEGUITO DA ALMENO 6 MESI DI ELEVAZIONE IN BOTTIGLIA. 6 MONTHS ON THE LEES IN CONCRETE, FOLLOWED BY AT LEAST 6 MONTHS OF BOTTLE AGEING.
ALCOL ALCOHOL	13% VOL.
ACIDITÀ TOTALE TOTAL ACIDITY	6,2 G/L
PH:	3,35