Bianco PeAr

SKOK

annata 2023

Vinificazione

Diraspatura grappoli, macerazione a freddo 12 - 36 ore. Pressatura soffice seguita dalla stabulazione. Pulizia per decantazione e fermentazione con lieviti selezionati. Su tutti i lieviti per 7 mesi e bâtonnage solo nel primo periodo.
Rimane in cantina per circa un anno dopo l'assemblaggio.

Vino

Bianco Pe/Ar, assemblaggio bianco, è un tributo ai fondatori dell'azienda: Giuseppe, detto Pepi, ed Armando Skok: dalle prime due lettere dei nomi il nome del vino.
L'assemblaggio è circa metà Chardonnay, intorno ad un terzo Pinot Grigio e il restante Sauvignon. Circa metà dello Chardonnay viene fatta maturare in barrique per circa un anno. Un ulteriore raffinatezza è data dalla vendemmia tardiva di questa uva: con alcune settimane in più sulla pianta si ottiene una maggiore struttura e vengono esaltati i profumi soprattutto quelli mielati.

Accostamenti

Si abbina a piatti elaborati ma non disdegna la pura degustazione per momenti di assoluta meditazione. Delicatissimo con gli ossibuchi in rosso. Si sposa bene con spaghetti alla bottarga e con piatti a base di carciofi. Da provare con la crudité di pesce e anche con il sushi per una contaminazione tra continenti.

UVA
Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon

DOC
Collio

TERRENO
Collinare 100m slm
Ponca - Marna Arenaria

ETÀ VIGNE
15, 20 e 30 anni

RESA VIGNA
65-80 quintali ettaro

ALLEVAMENTO
Guyot, Capuccina

DENSITÀ IMPIANTO
5.500 piante ettaro

VENDEMMIA
Raccola a mano con selezione dell'uva

Nel bicchiere
a 10-12°C

ALCOL 14,5%

Vinicola Skok Giasbana 15 San Floriano del Collio (GO) 340 8034045 www.skok.it skok@skok.it