



# Bianco PeAr

annata 2021



## 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

## Guide

*Vini d'Italia - Gambero Rosso*

Bianco Pe/Ar 019 2,5 Bicchieri

Bianco Pe/Ar 020 2,5 Bicchieri

*Vitae - Associazione Sommelier*

Bianco Pe/Ar 019 3 Tralci

Bianco Pe/Ar 018 3 Tralci

## Parametri tecnici

ALCOL 14,34%

ACIDITÀ 4,81%

ESTRATTO SECCO 23,1g/l

ZUCCHERI RESIDUI 2,04g/l