

Fantinel

TENUTA SANT'HELENA

• VENCÒ •



Frontiere

PINOT BIANCO

“Frontiere” celebra la peculiare posizione geografica di Vencò, da sempre crocevia di popoli e culture.

Gentile e garbato conquista il naso con intense ma aggraziate note floreali e fruttate. Dal sapore pieno ed equilibrato racconta la storia del vitigno e del territorio con raffinata tipicità.

Provenienza: DOC Collio, Tenuta di Vencò - Dolegna del Collio (vigneto dedicato - 55 anni d'età).

Uve: Pinot Bianco.

Vinificazione: le migliori uve, attentamente selezionate, vengono raccolte manualmente nella prima decade di settembre. La fermentazione si svolge in acciaio e per il 40% in tonneaux di rovere francese, così come l'affinamento di un anno. Segue un lungo riposo in bottiglia che porta Frontiere ad esprimersi al meglio.

Colore: giallo paglierino lucente con leggeri riflessi dorati.

Profumo: ricco di sfumature, si apre con fragranti sentori floreali, che richiamano soprattutto i fiori d'acacia, accompagnati da sfiziose e variegiate note fruttate.

Sapore: strutturato, armonioso, accarezza il palato con setosa morbidezza. Anche la decisa mineralità, tipica del terroir da cui proviene, si esprime con grazia e piacevolezza.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Temperatura ideale di servizio: 10-12°C.

Abbinamenti: piatti a base di pesce (dalle insalate alle crudité di mare ai risotti), antipasti e primi con formaggi, zuppe di verdure.

