

# PINOT BIANCO

D.O.C. Friuli Isonzo

temp. servizio: 10/12°C

tipi di chiusure: tappo  
tradizionale

capacità: 750 ml

uvaggio:  
100% uve Pinot Bianco

origine vitigno: Francia

**Note degustative:** Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo gradevole ed elegantissimo, ricco di sfumature che ricordano i fiori di campo, l'artemisia, il ciliegio, l'albicocca e la mela. La nostra esperienza ci dice che invecchiando il bouquet si amplia alle erbe di prato, alle foglie aromatiche, ai frutti essiccati.

**Vinificazione:** Pigiadiraspatura immediata all'arrivo in cantina delle uve, raccolte a una temperatura di 25°C. Pressatura soffice. Raffreddamento del mosto a 15°C. Decantazione per una notte. Travaso del mosto pulito con inoculo dei lieviti selezionati. Fermentazione a 18°C per 9 giorni. Travaso e affinamento in vasca d'acciaio, dove rimane per 3 mesi sui propri lieviti.

**Abbinamenti consigliati:** Vino da aperitivo, adatto a una vasta gamma di antipasti magri. Nella cucina locale può essere abbinato a minestre, piatti a base di uova, pesce azzurro o di acqua dolce, anche fritto e crostacei.

**Varietal:** 100% Pinot Bianco

**Grape origin:** France

**Bottle types:** 750 ml

**Serving temperature:** 10/12°C

**Closure:** Traditional cork

**Tasting notes:** Straw-yellow colour with greenish highlights. Pleasant and extremely elegant fragrance, rich in hints of wildflowers, Artemisia, cherry tree, apricot and apple. Our experience tells us that aging extends the bouquet to scents of meadow herbs, aromatic leaves, dried fruit.

**Vinification:** Grapes harvested at a temperature of 25°C are destemmed and crushed immediately at arrival in the winery. Soft pressing. Cooling of the must at 15°C. One night decanting. Racking of the clean must and inoculation of selected yeasts. Fermentation at 18°C for 9 days. Racking and refinement in stainless steel vats, where he remained for three months on its lees.

**Food pairing suggestions:**

Aperitif wine, suitable for a wide range of low-fat appetizers. As for the Friulian cuisine, it can be paired with soups, egg dishes, oily fish or freshwater fish (also fried).

**Satz:** 100% Pinot Bianco

**Herkunft des Weinstocks:**

Frankreich

**Verfügbare Formate:** 750 ml

**Serviertemperatur:** 10/12°C

**Verschluss:** Traditioneller Korken

**Duft- Und Geschmacksnoten:** Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen. Angenehmes und sehr elegantes Aroma, reich an Nuancen, die an Wiesenblumen, Beifuss, Kirschbaum, Aprikose und Apfel erinnern. Unsere Erfahrung zeigt, dass das Bouquet durch die Alterung mit Wiesenkräutern, aromatischen Blattgewürzen und Trockenobst angereichert wird.

**Vinifizierung:** Sofortiges Entrappen und Keltern im Traubenkeller, Weinlese bei 25°C. Weiche Pressung. Abkühlung des Mostes bis auf 15°C und Dekantierung über Nacht. Abziehen des geklärten Mostes und Inokulierung mit selektierten Hefen. 9 Tage Gärung bei 18°C. Zum Ausbau in Edelstahltanks umgefüllt, wo bleibt drei Monate lang auf der Hefe.

**Empfohlene Speisen:** Ein Wein für den Aperitif, passt zu einer Reihe von leichten Vorspeisen. In Bezug auf die friaulische Küche oft zusammen mit Suppen, Eiergerichten, Blau- oder Süßwasserfisch, auch gebacken.



i feudi di Romans



Campagna finanziata ai sensi del Regolamento CE n. 1234/07  
Campaign financed by EU Regulation n. 1234/07