

PINOT BIANCO

UVE

Grape - Trauben

Pinot Bianco

NATURA DEL TERRENO

Soil - Boden

Argille nobili, ghiaia e sabbia
E noble clays, gravel and sand.
Edle Tone, Kies und Sand.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pruning System - Beschneidungssystem

Sylvoz

EPOCA DI VENDEMMIA

Harvest - Ernte

Settembre, September

VINIFICAZIONE:

L'uva viene diraspata e successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox. A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti per diversi mesi. Seguirà poi l'imbottigliamento.

WINEMAKING:

The grapes are destemmed and gently crushed then the must is clarified through static debourbage. Fermentation takes place in stainless steel vats at a controlled temperature. Once fermentation is complete the wine remains on the lees for several months, and is then bottled.

WEINBEREITUNG:

Die Trauben werden erst entrappt und dann sanft gepresst. Der so gewonnene Most wird durch Dekantieren geklärt und gärt anschließend bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlbehältern. Am Ende des Gärprozesses wird der Wein für mehrere Monate auf dem Hefesatz gelagert. Danach folgt die Abfüllung.

NOTE DEGUSTATIVE:

Di colore giallo paglierino chiaro. Profumo delicato, caratteristico, gradevole. Al gusto asciutto, morbido e armonico.

DENOMINAZIONE

Appellation - Bezeichnung

DOC Isonzo del Friuli

ETÀ MEDIA VITI

Vineyards' age - Alter der Weinberge

Diverse 1977, 1988
Different 1977, 1988
Anders 1977, 1988

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Age Potential - Alterspotential

5 anni - 5 years - 5 Jahren

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Service Temperature - Betriebstemperatur

10/12 C°



TASTING NOTES:

Pale straw yellow in color. Characteristic, delicate, and pleasing nose. In the mouth it is dry, velvety, and well-orchestrated.

VERKOSTUNGSNOTIZEN:

Blass strohgelbe Farbe. Zartes, charakteristisches und angenehmes Bouquet. Am Gaumen trocken, weich und harmonisch.

ABBINAMENTO:

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.

FOOD PAIRING:

This is an aperitif wine as well as a good match for lean appetizers. As for the local Friulian cuisine, this wine nicely complements soups, egg-based dishes, sweet water and fat-rich fish dishes, fried seafood and crustaceans.

EMPFOHLENE SERVIERVORSCHLÄGE:

Ein Aperitifwein, bestens geeignet für eine breite Palette an fettarmen Antipasti. In der einheimischen Küche passt er zu Suppen, Eierspeisen, Salzwasser- oder Süßwasserfischen, auch frittiert, und zu Schalentieren.

