



L'illustrazione
The Illustration



L'equilibrio è palpabile, scopriamo la forza avvolgente di un profumo raffinato e con un'eccellente corrispondenza aromatica al palato. Fresco ed equilibrato, il Pinot Bianco è un vino dal sapore fine, caldo e avvolgente. Particolarmente indicato per minestre, risotti e sfornati di verdure.

The balance is palpable, we discover the caressing strength of a refined fragrance with an excellent aromatic follow-through on the palate. Fresh and balanced, Pinot Bianco is a wine with a fine, warm, enfolding flavour. Particularly suitable for soups, risottos and vegetable flans.

Scopri gli altri vini del mondo Aria
Discover the other wines of the "Aria" world
Cabernet Franc • Chardonnay • Pinot Grigio
Malbec • Moscato Giallo • Prosecco Frizzante

Pinot Bianco

○ Aria

SCHEDA TECNICA

Denominazione: I.G.T Venezia Giulia

Varietà d'uva: Pinot Bianco

Sistema di allevamento: Sylvoz, Guyot bilaterale

Metodi di difesa: Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato.

Epoca di vendemmia: Ultima decade di Agosto, prima decade di settembre.

Vinificazione: L'uva viene delicatamente diraspata. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

Affinamento: A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per 3 mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termocondizionati.

NOTE SENSORIALI

Colore: Giallo paglierino con affascinanti riflessi verdognoli.

Profumo: Complesso, potente, avvolgente.

Bouquet ricco e multi sfaccettato: raffinati fiori bianchi si fondono a note fruttate di pesca, albicocca.

Gusto: Ampio, fresco ricco ed equilibrato.

Eccellente corrispondenza aromatica al palato.

ABBINAMENTI

Particolarmente indicato per i piatti di pesce, antipasti di molluschi, risotti e sfornati di verdure.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14° C

DATA SHEET

Denominazione: I.G.T Venezia Giulia

Grape variety: Pinot Bianco

Training system: Sylvoz, bilateral Guyot

Pest management: Integrated pest control with controlled environmental impact.

Harvest time: Last ten days of August, first ten days of September.

Vinification: The grapes are delicately destemmed. Next they are gently pressed and the resulting must is clarified. The must then ferments at a controlled temperature in stainless steel vats.

Ageing: At the end of fermentation, the wine is kept on the lees in stainless steel containers for three months. The bottled wine is normally stored in temperature-controlled rooms.

SENSORY NOTES

Colour: Flaxen yellow with captivating greenish hues.

Aroma: Complex, powerful, compelling. Rich, nuanced bouquet: a refined white flowers blend with fruity notes of peach and apricot.

Taste: Broad, fresh, rich and balanced.

Excellent aromatic consistency on the palate.

PAIRINGS

Particularly suitable for fish dishes, shellfish hors d'oeuvres, risottos and vegetable casseroles.

SERVING TEMPERATURE

12-14° C