



Il Pinot Bianco è un vitigno a bacca bianca derivato da una mutazione gemmaria del pinot nero (si differenzia da questo in modo determinante solo dopo l'invasatura) e la sua diffusione in Friuli è seconda solo al tocai. Nella zona situata a ridosso del fiume Isonzo, trova il suo habitat ideale. Si presenta nel calice di aspetto cristallino e luminoso, dal bel colore giallo paglierino di buona intensità e delicati riverberi verdognoli. Il ventaglio di profumi spazia dalle caratteristiche note floreali di artemisia, margherita bianca e fiori di ciliegio, a belle sfumature di mela verde e golden, limone e mapo, per poi chiudere con delicate sensazioni erbacee. L'impatto all'assaggio mette in evidenza un corpo elegante e di spiccata vivacità, una freschezza piena che viene accentuata da un evidente gusto agrumato ed erbaceo. Promette buona evoluzione e un futuro di più ampio respiro. La persistenza, più che corrispondente, garantisce la possibilità di abbinamenti con piatti abbastanza saporiti a base di pesce e verdure.

Pinot Blanc is a white grape variety derived from a bud mutation of Pinot Noir (this differs significantly only after veraison) and its production in Friuli is second only to Friulilano. Its ideal habitat is found in the area located near the Isonzo River. Showing a brilliant, crystalline, straw color with delicate green reflections, the range of scents includes floral features, notes of white daisies and cherry blossoms with beautiful notes of green and golden apple, lemon and delicate herbal tones. In the mouth, the wine offers an elegant body, strong vitality and freshness that is accented with full, clear citrus and herbal flavors. The wine promises a long, future evolution. An extremely flexible wine for matching with numerous dishes, seafood and vegetable preparations are particularly well suited.

Der Pinot Blanc ist eine weiße Rebsorte, die aus einer Mutation einer Knospe des Pinot Noir (unterscheidet sich erheblich von diesem erst nach der Reifung) abgeleitet ist und seine Verbreitung in Friaul ist zweit nur nach Tocai. In der Nähe des Flusses Isonzo, findet der Pinot seinen idealen Lebensraum. Man findet in den Kelch das Licht und kristallinen Darstellung von schönen strohgelbe Farbe mit guter Intensität und feinen grünlich Widerschein. Die Palette der Aromen reicht von blumigen Noten von Edelraute, weiße Margeriten und Kirscheblumen in schönen Grüntönen und goldenen Apfel, Zitrone, dann schließen Sie mit einem zarten krautigen Empfindungen. Die Auswirkungen auf die Verkostung unterstreicht eine elegante Körper und bemerkenswerte Lebhaftigkeit, eine volle Frische, die durch einen Zitrus und krautigen Geschmack, offensichtlich verstärkt wird. Verspricht eine gute zukünftige Entwicklung und Breite. Entsprechende Persistenz, garantiert die Möglichkeit, schmackhafte Gerichte, auf der Grundlage von Fisch und Gemüse zu servieren.



Qualifica	DOC Collio
Zona di produzione	Comune di Farra d'Isonzo (GO)
Clima	Caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno e notte
Terreno	Calcareao con presenza di ghiaie
Altitudine	50 m s.l.m.
Vitigni	Pinot Bianco
Resa di produzione	80 q.li/ha
Età media delle viti	60 anni
Tecnica di vinificazione	Fermentazione termoregolata
Invecchiamento	In acciaio per 5 mesi
Affinamento	In bottiglia per 5 mesi
Colore	Giallo paglierino con delicati riverberi verdognoli
Olfatto	Note floreali di artemisia, margherita bianca e fiori di ciliegio
Sapore	In evidenza un corpo elegante e di spiccata vivacità
Gradazione alcolica	13% vol.
Temperatura di servizio	10-12 °C
Conservazione	Bottiglia coricata in ambiente a temp. costante 16-18 °C
Abbinamento	Abbinamenti con piatti abbastanza saporiti a base di pesce e verdure

Qualification	DOC Collio
Production area	City of Farra d'Isonzo (GO)
Climate	Characterized by extreme temperature changes between day and night
Soil	Calcareous gravels are present
Altitude	50 m s.l.m.
Varieties	Pinot Blanc
Production yield	80 q.li/ha
Average age of vines	60 years
Vinification	Fermentation temperature controller
Ageing	Steel 5 months
Ageing	In bottle for 5 months
Color	Straw yellow with delicate greenish reflections
Bouquet	Floral notes of artemisia, white daisies and cherry blossoms
Palate	Highlights an elegant body and strong vitality
Alcohol	13% vol.
Serving temperature	10-12 °C
Storage	Bottle lying in ambient temp. constant 16-18 °C
Match	Combinations with enough savory dishes based on fish and vegetables

Anbaugebiet	DOC Collio
Gemeinde	Farra d'Isonzo (GO)
Klima	Zeichnet sich durch extreme Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht
Boden	Kalk-Kies
Höhe	50 m Meerspiegel
Rebsorten	Pinot Bianco
Produktionausbeute	80 q.li/ha
Durchschnittliches Alter der Rebstöcke	60 Jahre
Vinifikation	Temperaturkontrollierte Gärung
Ausbau	Stahltank 5 Monate
Flaschereifung	Für 5 Monate
Anblick	Strohgelbfarbe mit hellen grünlichen Reflexen
Geruch	Blumige Noten von Edelraute, weiße Margeriten und Kirschblüten
Geschmack	Ein starker und eleganter Körper
Alkoholgehalt	13% vol.
Trinktemperatur	10-12 °C
Lagerung	Liegendeflasche Zimmertemperatur 16-18 °C
Empfehlungen	Mit genügend schmackhafte Gerichte von Fisch und Gemüse