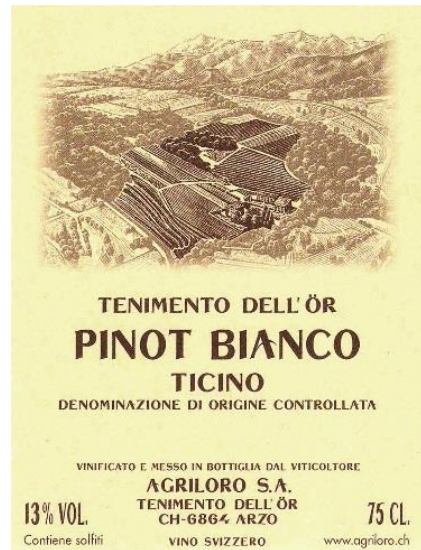


pinot bianco

Ticino

Denominazione di origine Controllata



Provenienza	<i>Tenimento dell'Ör ad Arzo</i>
Vitigno	<i>Pinot Bianco</i>
Colore	<i>Giallo paglierino con riflessi verdi.</i>
Profumo	<i>Molto fine ed elegante con una leggera nota iniziale speziata ed in seguito eleganti note floreali e fruttate.</i>
Sapore	<i>Lungo e persistente, dal carattere vivo grazie ad un'acidità ben bilanciata ed un'ottima complessità aromatica.</i>
Invecchiamento	<i>4/5 anni</i>
Grado alcolico	<i>13 Vol. %</i>
Vinificazione	<i>Pressatura soffice a cui seguono la fermentazione ed affinamento in tonneaux di origine francese di secondo passaggio. Il vino rimane a contatto con le fecce per un periodo di 11 mesi, durante i quali vengono eseguiti costanti bâtonnages. Questo gli conferisce maggiore ricchezza e complessità al naso ed al palato.</i>
Osservazioni	<i>E' consigliabile non servire a temperature inferiori ai 10° C per avere una buona espressione aromatica.</i>
Accompagnamento gastronomico	<i>Pesci di acqua dolce, carni bianche e formaggi.</i>