|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ppinot Bbianco  *Ticino*  *Denominazione di origine Controllata* | | *C:\Users\User\Documents\Grafica e immagini\Immagini Etichette\Pinot Bianco Anfora.jpg* |
|  | |  |
| ***Provenienza*** | *Tenimento dell’Ör ad Arzo* | |
| ***Vitigno*** | *Pinot Bianco* | |
| ***Colore*** | *Giallo paglierino con riflessi verdolni* | |
| ***Profumo*** | *Molto fine e discreto con una spiccata mineralità accompagnata da eleganti note fruttate.* | |
| ***Sapore*** | *Lungo e persistente, dal carattere vivo e nervoso grazie ad un’acidità ben presente ed un’ottima complessità aromatica.* | |
| ***Invecchiamento*** | *4/5 anni* | |
| ***Grado alcolico*** | *13 Vol.%* | |
| ***Vinificazione*** | *Pressatura soffice a cui seguono la fermentazione ed affinamento di 11 mesi in anfore di Cocciopesto della capacità di 1'000 litri. Rimontaggi regolari dei lieviti con tecnica del “bâtonnage”.* | |
| ***Osservazioni*** | *E’ consigliabile non servire a temperature inferiori ai 10° C per avere una buona espressione aromatica.* | |
| ***Accompagnamento***  ***gastronomico*** | *Pesci di acqua dolce, carni bianche e formaggi.* | |