|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Pinot Bianco  *Ticino*  *Denominazione di origine Controllata* | | *C:\Users\User\Documents\Grafica e immagini\Immagini Etichette\Pinot Bianco Anfora.jpg* |
|  | |  |
| ***Herkunft*** | *Tenimento dell’Ör in Arzo* | |
| ***Traubensorte*** | *Pinot Bianco* | |
| ***Farbe*** | *Strohgelb mit grünlichen Reflexen* | |
| ***Duft*** | *Sehr fein und diskret mit einer ausgeprägten Mineralität, die von eleganten Fruchtnoten begleitet wird.* | |
| ***Geschmack*** | *Lang und anhaltend, mit einem lebhaften und starken Charakter, dank einer schönen präsenten Säure und einer ausgezeichneten aromatischen Komplexität.* | |
| ***Lagerfähigkeit*** | *4/5 Jahren* | |
| ***Alkoholgehalt*** | *13 Vol.%* | |
| ***Vinifikation*** | *Sanftes Pressen, gefolgt von einer Gärung und einer 11-monatigen Reifung in Cocciopesto-Amphoren mit einem Fassungsvermögen von 1000 Litern. Regelmäßige Wiedereinführung der Hefen mit der "Bâtonnage"-Technik.* | |
| ***Aussschanktemperatur*** | *Es ist ratsam, nicht bei Temperaturen unter 10°C zu servieren, um einen guten aromatischen Ausdruck zu erhalten.* | |
| ***Speisebegeleitung*** | *Süßwasserfisch, weißes Fleisch und Käse.* | |