|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Pinot Bianco  *Ticino*  *Denominazione di origine Controllata* | | *C:\Users\User\Documents\Grafica e immagini\Immagini Etichette\Pinot Bianco Anfora.jpg* |
|  | |  |
| ***Provenance*** | *Tenimento dell’Ör à Arzo* | |
| ***Cépage*** | *Pinot blanc* | |
| ***Couleur*** | *Jaune paille avec des reflets verdâtres* | |
| ***Parfum*** | *Très fin et discret avec une minéralité marquée accompagnée de notes fruitées élégantes.* | |
| ***Goût*** | *Long et persistant, avec un caractère vif et nerveux grâce à une acidité bien présente et une excellente complexité aromatique.* | |
| ***Viellissement*** | *4/5 ans* | |
| ***Teneur en alcool*** | *13 Vol.%* | |
| ***Vinification*** | *Pressurage doux suivi d'une fermentation et d'un vieillissement de 11 mois dans des amphores Cocciopesto d'une capacité de 1000 litres. Remontage régulière des levures par la technique du bâtonnage.* | |
| ***Température de service*** | *Il est conseillé de ne pas servir à des températures inférieures à 10°C pour avoir une bonne expression aromatique.* | |
| ***Accompagnement*** | *Poissons d'eau douce, viandes blanches et fromages.* | |