



ACQUISTATO IL

Pinot Bianco Friuli Aquileia DOC 2024

2024

Finezza aromatica e vibrante acidità



Svinando

Il Pinot Bianco, Friuli DOC Aquileia, di Ca' Bolani è un vino che nasce in un angolo di Friuli Venezia Giulia dove la storia millenaria della viticoltura si intreccia con un paesaggio unico. Siamo a Cervignano del Friuli, in provincia di Udine, in un territorio che ha visto fiorire l'antica Aquileia, una delle città più importanti dell'Impero Romano. Proprio qui, dove un tempo risuonavano i fasti imperiali, oggi la famiglia Zonin coltiva con passione le uve che danno vita a questo elegante Pinot Bianco. I terreni, prevalentemente calcarei, sono un elemento distintivo che conferisce ai vini una mineralità spiccata e una piacevole sapidità. La vicinanza al mare, invece, apporta benefici unici alla coltivazione di uve di qualità. Le brezze marine, infatti, mitigano le temperature estive e contribuiscono a creare un microclima ideale per la coltivazione della vite, favorendo lo sviluppo di aromi fini e complessi. Il Pinot Bianco è coltivato con cura nei vigneti di tenuta Ca' Bolani, dove sviluppa una particolare finezza aromatica e una vibrante acidità. In cantina, le uve appena raccolte subiscono una pigiatura soffice e delicata. La fermentazione avviene a temperatura controllata, esaltando le note fruttate e floreali tipiche del Pinot Bianco. L'affinamento prolungato sui lieviti, arricchisce poi il vino di complessità, donandogli maggiore rotondità e una piacevole cremosità al palato. Colore giallo paglierino luminoso e brillante, al naso si rivelano eleganti note floreali di biancospino e acacia che si fondono armoniosamente con un fruttato delicato che ricorda la pesca bianca e la frutta tropicale. In bocca è fine e straordinariamente avvolgente, sostenuto da una freschezza vivace e da una sapidità calibrata. Vino versatile a tavola, questo Pinot Bianco è un ottimo aperitivo, capace di stuzzicare l'appetito con la sua vivacità. A tavola è in grado di accompagnare con finezza ed eleganza un intero pasto. Da provare con un risotto agli scampi o con un filetto di branzino al limone.

Scrivi Zonin e leggi vino. Una famiglia del vino. Una delle più note a livello mondiale. Del resto stiamo parlando di una storia che si prolunga per quasi due secoli. Una storia fatta di passione per il vino e per la vite, da ben sette generazioni. Ci troviamo sulle colline di Gambellara. A partire da queste colline, la famiglia Zonin ha costruito - passo dopo passo - un marchio globale. Ed è qui che ancora oggi la Famiglia Zonin produce i vini fermi e gli spumanti DOC e DOCG che compongono la gamma. Nel corso degli anni, poi, la famiglia ha acquisito il controllo su numerose aziende, sparse in diverse regioni d'Italia, dalla Toscana alla Sicilia e più in là, addirittura oltre oceano.

La Vigna	
Terreno	Terreni calcarei
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli Venezia Giulia
Uve	pinot bianco 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Le uve appena raccolte vengono trasferite alla cantina per una pigiatura soffice e delicata. La fermentazione avviene a temperatura controllata ed è seguita da una lunga permanenza sui propri lieviti naturali fino al raggiungimento della perfetta armonia.
Sensazioni	Colore giallo paglierino, luminoso e brillante. Profumo: eleganti note floreali di biancospino e acacia in sintonia con un fruttato che ricorda la pesca bianca e la frutta tropicale. Sapore: sorso fine, straordinariamente avvolgente e fresco. Struttura calibrata dalla fresca sapidità e sostenuta da un'acidità persistente. Finale elegante che riprende le note varietali.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821