



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 spicata 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

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 ha luogo 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