

Pinot Bianco Veneto I.G.T.

Il Pinot Bianco è uno dei tre fratelli della famiglia dei Pinot. Antichissima l'origine, dato che tracce della loro coltivazione risalgono all'epoca romana. Conosciuti da sempre in Francia, dove Pinot Bianco e Pinot Nero costituiscono la base dei più famosi vini del mondo.

Il Pinot Bianco ha colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo fine e sapore delicato, asciutto, vellutato, di corpo, con leggero aroma di fiori e di erbe. Con l'invecchiamento assume sfumature dorate e profumi delicati tanto da renderlo uno dei grandi vini.

Abbinamenti: Per la sua delicata fragranza è un ottimo aperitivo, si abbina bene con gli antipasti di uova e formaggi delicati, alle minestre di verdure e vellutate, ai risotti, ai soufflè e sformati.

Temperatura di servizio: 9÷11°C

Pinot Blanc is one of the three siblings of the Pinot family, which dates back to the Roman era. Ancient in origin and celebrated in France, Pinot Blanc and Pinot Noir form the basis of the most famous wines in the world.

Pinot Blanc pours a straw yellow with greenish tinges, the nose is fine and the palate is subtle, dry, velvety and full-bodied, with a light flowery and herbal fragrance. The maturation gives the wine golden hints and elegant aromas, bestowing on it the values of a great wine.

Serving suggestions: Due to its delicate fragrance, it is a great aperitif wine, perfect with egg appetisers and delicate cheeses, vegetable soups and veloutés, risotto, soufflés and flans.

Serving temperature: 9÷11°C

Der Pinot Bianco ist einer der drei Brüder der Pinot Familie. Sein Ursprung liegt weit zurück, da Spuren von seinem Anbau bereits in die Epoche der Römer zurückreichen. In Frankreich ist er seit jeher bekannt, da Pinot Bianco und Pinot Nero die Basis der weltweit bekanntesten Weinsorten bilden.

Der Pinot Bianco hat eine strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, einen feinen Duft und zarten, trockenen, samtigen, körperreichen Geschmack mit einem leichten Blumen- und Gräseraroma.

Durch die Reife erhält er goldene Nuancen und zarte Düfte, die ihn zu einem der ganz großen Weine werden lassen.

Speisenempfehlungen: Aufgrund seines zarten Wohlgeruchs ist er ein optimaler Aperitif, der gut zu Eivorspeisen und feinen Käsesorten, zu Gemüsesuppen und Cremes, zu Risotto, Soufflés und Aufläufen passt.

Serviertemperatur: 9÷11°C



Pinot Bianco Veneto I.G.T.

Descrizione: Vino bianco tranquillo

Description: White still wine

Beschreibung: Stiller Weißwein

Vitigno impiegato: Pinot Bianco

Grape variety: Pinot Bianco

Rebsorte(n): Pinot Bianco

Zona di provenienza: Veneto

Area of origin: Veneto

Anbauregion: Veneto

Informazioni sul valore nutrizionale

n°1 g di alcol: 7 Kcal

n°1 l di vino secco a 10% vol: 600 Kcal

n°1 g di zucchero residuo: 4 Kcal

Nutritional facts

n°1 g of alcohol: 7 Kcal

n°1 l of dry wine at 10% vol: 600 Kcal n°1 g of sugar residue:

4 Kcal

Informationen zum Nährwert

n°1 g alkohol: 7 Kcal

n°1 l trockener Wein mit einem Alkoholgehalt von 10% vol:
600 Kcal

n°1 g Restzucker: 4 Kcal

Caratteristiche chimico/fisiche

Titolo alcol effettivo: 11,5% vol

Acidità tot. min.: 5,5 g/l

Residuo zuccherino: Secco

An. Solforosa (SO₂) max.: 120 mg/l

Estratto secco: 20 g/l

Pressione manometrica: <1 bar

Chemical and physical features

Actual alcoholic title: 11,5% vol

Min. total acidity: 5,5 g/l

Sugar residue: Dry

Max. Sulphurous Dioxide (SO₂): 120 mg/l

Dry extract: 20 g/l

Gauge pressure: <1 bar

Chemische und Physikalische Eigenschaften

Effektiver Alkoholgehalt: 11,5% vol

Mindestsäuregehalt: 5,5 g/l

Restzuckergehalt: Trocken

Max. Schwefeldioxidgehalt (SO₂): 120 mg/l

Trockenextrakt: 20 g/l

Manometrischer Druck: <1 bar

Tipo di imballo e modalità di commercializzazione

Bottiglie da 0,75 l

6 bottiglie per cartone

Dimensioni cartone (25,5x17,5x31,0 cm)

21 cartoni per piano

105 cartoni per pallet

(80,0x120,0x167,0 cm)

Packaging type and commercialisation

Bottles of 0,75 l

6 bottles in each carton

Carton size (25,5x17,5x31,0 cm)

21 cartons each level

105 cartons in each pallet

(80,0x120,0x167,0 cm)

Verpackung und Transporteinheiten

Flaschen zu je 0,75 l

6 Flaschen pro Karton

Kartonformat (25,5x17,5x31,0 cm)

21 Karton pro Lage

105 Karton pro Palette

(80,0x120,0x167,0 cm)