

ITALOBIANCO
TREBBIANO - VIOGNIER
Toscana Indicazione Geografica Tipica



Dalla particolare combinazione di uve Trebbiano e Viognier vinificate singolarmente prende vita Italo Bianco. L'aromaticità del Viognier si fonde splendidamente con la freschezza e l'acidità del Trebbiano caratterizzando il vino con intensi profumi floreali e un gusto sapido e ben strutturato. Nel bicchiere un blend affascinante, tutto da scoprire nei suoi inebrianti profumi sensuali e nella sua armonica fragranza.

L'Italo Bianco est issu d'un assemblage spécial de cépages Trebbiano et Viognier vinifiés séparément. Les arômes du Viognier se fondent magnifiquement dans la fraîcheur acide du Trebbiano pour donner à ce vin un parfum floral intense et un goût savoureux et bien charpenté. Dans le verre, cet assemblage merveilleux révèle des parfums enivrants et sensuels et une fragrance harmonieuse.

Uvaggio Trebbiano e Viognier

Gradazione 13% vol.

Sistema di allevamento Guyot

Raccolta e vinificazione Le due varietà vengono raccolte separatamente a mano ed in momenti diversi del mese di settembre. Le uve una volta diraspate vengono immediatamente raffreddate con ghiaccio secco e pressate sofficemente. Dopo alcune ore a contatto con le bucce il mosto fiore ottenuto dal Viognier viene trasferito in barriques di rovere francese per svolgere la fermentazione alcolica e il successivo affinamento sulle proprie fecce. Il mosto fiore del Trebbiano invece svolge la sua fermentazione in serbatoi di acciaio inox controllandone la temperatura. Una selezione delle migliori uve di trebbiano viene fatta appassire per alcuni mesi dopodiché viene pigiata e messa a fermentare in fusti di rovere francese. Dopo circa sei mesi di elevazione le due varietà vengono riunite e, in seguito a leggera filtrazione, imbottigliate.

Produzione 1.500 bottiglie da 0,750 L

Note organolettiche Italo Bianco presenta un colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Al naso spicca la freschezza con le delicate note floreali del Trebbiano accompagnate dagli aromi fruttati di albicocca matura del Viognier. L'affinamento in legno conferisce piacevoli note di mandorla dolce e vaniglia. Al palato si ritrova la freschezza e la fragranza del Trebbiano accompagnate dalla morbidezza del Viognier: l'insieme risulta ben bilanciato e persistente.

Accostamenti gastronomici Accompagnamento ideale di piatti a base di molluschi e crostacei, ottimo anche come aperitivo. Perfetto con la panzanella. Degustare a una temperatura di 8-12 °C.

Cépages Trebbiano et Viognier

Degré d'alcool 13 % vol.

Méthode de culture Guyot

Récolte et vinification Les deux cépages sont récoltés séparément à la main à des périodes différentes du mois de septembre. Immédiatement après l'égrappage, le raisin est refroidi à la neige carbonique et pressé délicatement. Après quelques heures au contact des peaux, le jus du Viognier est transféré dans des barriques de chêne françaises pour la fermentation alcoolique et l'affinage sur sa lie. Le jus du Trebbiano fermente dans des réservoirs en acier inox à température contrôlée. On sélectionne les meilleures grappes de Trebbiano. Après avoir séché quelques mois, elles sont pressées et mises dans des fûts de chêne français pour la fermentation. Après six mois d'élevage, les deux variétés sont réunies, légèrement filtrées et mises en bouteille.

Production 1 500 bouteilles de 0,750 L

Notes organoleptiques L'Italo Bianco a une robe jaune paille brillante avec des reflets verts. Dans le verre, la fraîcheur et la délicatesse des notes florales du Trebbiano ressortent avec les arômes fruités d'abricot mûr du Viognier. L'affinage en barriques de bois donne à ce vin d'agréables notes d'amandes douces et de vanille. Au palais, on retrouve la fraîcheur et la fragranza du Trebbiano et le moelleux du Viognier : l'assemblage est bien équilibré et persistant.

Associations gastronomiques Accompagne parfaitement les plats de fruits de mer et de crustacés, excellent comme apéritif. Excellent avec la Panzanella (salade toscane). Déguster à 8-12 °C.