

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.

Italo Bianco is the offspring of a particular combination of Trebbiano and Viognier grapes, vinified individually. The aromatic charisma of Viognier blends beautifully with the freshness and acidity of Trebbiano, imbuing the wine with vivid floral aromas and a savoury and well-structured taste. In the glass, it reveals a fascinating blend, ready to unveil its heady sensual perfume and harmonious fragrance.

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.

Grape blend Trebbiano and Viognier

Alcohol content 13% vol.

Training system Guyot

Harvesting and vinification The two varieties are harvested separately by hand, at different times in September. Once de-stemmed, the grapes are immediately cooled with dry ice and gently pressed. After a few hours in contact with the skins, the flower must obtained from Viognier is transferred to French oak barrels to carry out alcoholic fermentation and subsequent ageing on its lees. The Trebbiano must juice, on the other hand, is fermented in stainless steel tanks with controlled temperatures. A selection of the best Trebbiano grapes is allowed to dry for a few months, after which it is pressed and left to ferment in French oak barrels. After roughly six months of separate fermentation, the two varieties are mixed, undergo a light filtration, and are bottled.

Production 1,500 bottles of 0.750 L

Organoleptic characteristics Italo Bianco flouts a brilliant straw yellow colour with greenish reflections. On the nose it stands out for its freshness, as the delicate floral notes of Trebbiano blend with Viognier's fruity ripe apricot aromas. The ageing in wood yields pleasant notes of sweet almond and vanilla. On the palate, the freshness and fragrance of Trebbiano marries with the softness of Viognier: the result is perfectly balanced and persistent.

Gastronomic combinations An ideal accompaniment to dishes based on shellfish and crustaceans, it also serves as an outstanding aperitif. Perfect with Tuscan Panzanella. Taste at 8-12 °C.