



PINOT BIANCO e PINOT GRIGIO

Il "PINOT BIANCO" è uno dei tre fratelli della famiglia dei "Pinot". Antichissima l'origine, dato che le 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.

"PINOT BLANC" in Francia, "WEISSBURUNDER" in Germania, in Italia è conosciuto anche col nome di "BORGOGNA BIANCO", con chiaro riferimento alla zona di origine e di maggior coltivazione.

Profumo delicato e contenuto, con nuances di fiori e di frutti appena vinificato, assume quindi una notevole fragranza che ricorda la crosta del pane appena sfornato per poi passare all'artemisia, al mandorlo dopo l'invecchiamento.

E' vino adatto su tutta la gamma degli antipasti magri, delle minestre asciutte e in brodo, dei piatti a base di uova e dei piatti a base di pesce.

Il "PINOT GRIGIO" deriva dalla mutazione gemmaria del "Pinot nero".

Stranamente in Italia, è più conosciuto e più di moda il "Pinot grigio" del "Pinot bianco" (non a caso nel Collio è la varietà più diffusa !). La vinificazione può avvenire in bianco o in ramato; in bianco si ha maggior finezza, eleganza, discrezione. Fruttato da giovane, assume un largo e pungente bouquet di fieno secco, mallo di noce, mandorle tostate.

E', come il "Pinot bianco", secondo luogo e vinificazione, adatto su antipasti magri, delle minestre asciutte e in brodo, dei piatti a base di uova e dei piatti a base di pesce; affronta bene anche i salumi e le carni lesse.

Ambedue i Pinots vanno serviti intorno ai 10 gradi.

- 1 M S. Ugo
- ☉ 2 J S. Franzesc di Paola
- 3 V S. Ricart
- 4 S S. Doro
- 5 D **LI 'PALMIS**
- 6 L S. Celestin
- 7 M S. Ursulina
- 8 M S. Berto
- 9 J S. Maria di Cleofe
- 10 V S. Terenzi (Vinars Sant)
- 11 S S. Stanislao (Sabida Santa)
- 12 D **PASCA DAL SIGNOR**
- 13 L **LUNIS DAL AGNUL**
- 14 M S. Licia
- 15 M S. Nastasia
- 16 J S. Bernardeta

- ☾ 17 V S. Elia
- 18 S S. Galdin
- 19 D **PASCA BLANCA**
- 20 L S. Sara
- 21 M S. Anselm
- 22 M S. Italo
- 23 J S. Zorz
- 24 V S. Fedel
- 25 S **S. MARC**
- ☉ 26 D **S. MARCELIN**
- 27 L S. Zita
- 28 M S. Vidal
- 29 M S. Catarina
- 30 J S. Pio V