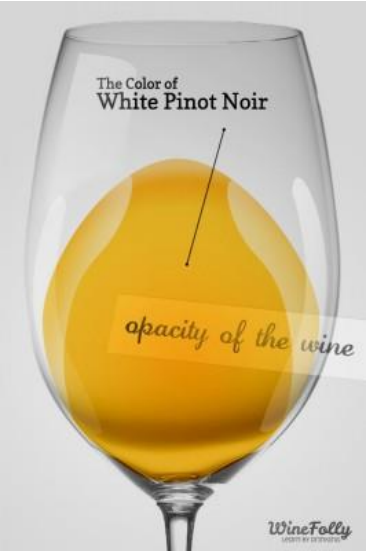
Bijeli Pinot Noir

Naslov orginala: The Guide to White Pinot Noir
Izvor: *https://winefolly.com/*

Objavljeno: 03.12.2012. by Madeline Puckette
Prevod: Dragutin Mijatović
Ključne riječi: *Pinot Noir, vino, vino i hrana*

Nema nikakve zabune ovdje je priča o sorti Pinot Noir od koje se proizvodi odlično bijelo vino.



PROFIL VINA BIJELI PINOT NOIR
Glavne regije: Šampanja, Oregon, Kalifornija, Alzas, Italija i Njemačka

Karakteristike vina Bijeli Pinot Noir
Voćnost: Pečena jabuka, kruška, limun i narandža
Ostalo: Med, đumbir, badem, kiseli gobo
Čuvanje u buretu: ili. Obično nije čuvan u buretu.
Tanini: Niski
Kiseline: Srednje +
Alkohol: 9,5 – 13,5% vol.

Glavni sinonimi: Pinot Noir Blanc, Pinot d'Alsace, Blanc de Noirs, Burgunder, Blanc de Noir Spätburgunder, Vin Gris od Pinot Noir, Pinot Nero Bianco

Da li treba ozbiljno da prihvatimo vino Bijeli Pinot Noir?
Da. Pinot Noir kao bijelo vino ima jednaku složenost i starenjem ima kvalitetnu vrijednost kao Chardonnay.

KOJI OKUS IMA BIJELI PINOT NOIR?
Bijeli Pinot Noir je bogatiji od mnogih bijelih vina jer je proizveden od crnog grožđa. Ima okuse pečene jabuke i kruške, sa pikantnim notama meda, narandže i đumbira. U zavisnosti od toga kako se proizvodi, boja se može kretati od blijedo bijelog do duboke žute boje šafrana.

Čaša zlata. Pinot d'Alsace

RAZLIČITI STILOVI ŠIROM SVIJETA
• **Nije čuvan u buretu.** Zmislite kolač i med. Obično iz regiona Alsace i Champagne, ne lagerovani Bijeli Pinot Noir ima tendenciju da bude grublji i da se osjeća laganijim sa većom kiselošću.

• **Čuvan u hrastovom buretu**. Ovaj stil je sve popularniji u regionima Oregon i California. Proizveden kao Chardonnay sa okusom maslaca, čuvan u buretu Bijeli Pinot Noir ima više kandiranih narandžastih brulea sa okusom pečene jabuke u ustima.
• **Vin Gris** (*Pinot Noir Rosé*). Poznat je u regionu California kao Vin Gris, isti je kao Pinot Noir Rosé. Lagani kontakt sa pokožicom grožđa boji vino blijedo ružičaste do duboke ružičaste nijanse.

KAKO SE PROIZVODI BIJELI PINOT NOIR
Evo kako se to radi iz perspektive vinara.
"Bijeli Pinot Noir je proizveden kao bijelo vino. To je fermentacija soka u odsustvu pokožice, odnosno različita fermentacija od fermentacije crvenog vina. U vinariji ***Anne Amie Vineyards*** *sok fermentiše u hrastovim buradima, kao Chardonnay. Drugi fermentišu u tankovima od nerđajućeg čelika. To je mnogo hladnija / sporija fermentacija od fermentacije za crveno vino. Za naš stil mi koristimo potpuno zreli Pinot Noir. Mala količina somotoka oslobađa se iz prese i kada se to završi, ostatak grožđe služi za proizvodnju vina Pinot Noir. Neke vinarije se odlučuju da koriste svoje nedozrelo grožđe Pinot Noir pri proizvodnji bijelog vina".*

Thomas Houseman Vinar, Anne Amie Vineyards
Sto za sortiranje u vinariji Anne Amie Vineyards u Oregonu

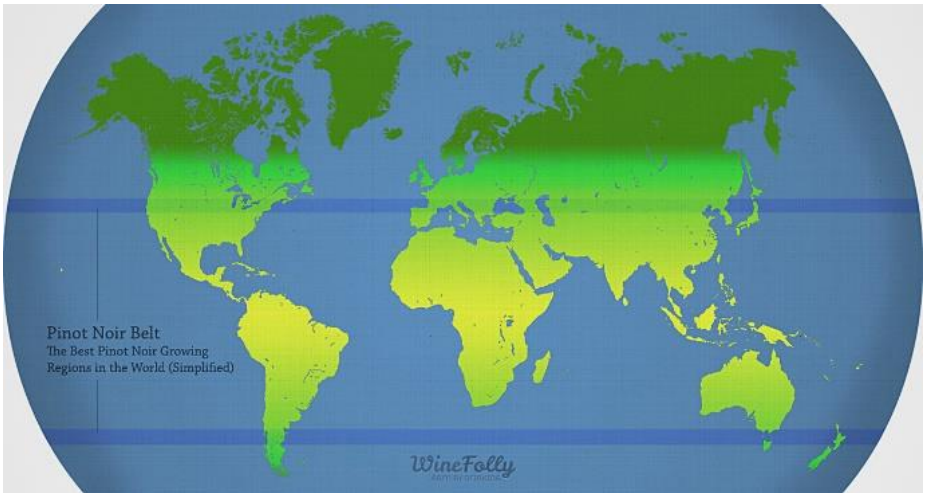
KO PROIZVODI BIJELI PINOT NOIR?
Neću lagati. Ali nešto delikatno kao što je bijeli pinot noir, je teško naći. Trebali biste držati oči otvorene za sljedeću listu proizvođača.

Oregon. Anne Amie, Domaine Serene, Willakenzie Estate, J.K. Carriere, Ghost Hill, porodica Novy.
Kalifornija. *Pinot Noir Blanc i Blanc de Noirs* Schramsberg, Domaine Carneros.
Alzas. *Pinot d'Alsace* Zind Humbrecht, Laurent Barth, Bott-Geyl, Trimbach većina su mješavina Pinot Noir, Pinot Blanc i Pinot Gris
Njemačka. *Blanc de Noir Spätburgunder* Meyer-Näkel, Paul Anheuser, Haltinger Stiege, Gutzler, Weingut Fitz Ritter
Italija. *Pinot Nero Bianco* Sillery, Paladin, Gugiarolo, Torti, Cà Montebello

White Pinot Noir: http://unwined.shoplightspeed.com/

Bijeli Pinot Noir vina su češća u Italiji i Njemačkoj.

Tajna Cristal Champagne?
Priča se da je Cristal Champagne kojeg proizvodi Louis Roederer uglavnom Bijeli Pinot Noir.



Pojas proizvodnje grožđa sorte "Pinot Noir".

BIJELI PINOT NOIR - SLAGANJE SA HRANOM
Bijeli Pinot Noir je veoma sličan Chardonnay-u kada se uparuje sa hranom.

Gutljaj vina Bijeli Pinot Noir bio bi savršen pratioc za rakove i salatu od avokada sa prelivom od limuna. Probajte juhe na bazi vrhnja i jela sa umacima na bazi vrhnja. Bijeli Pinot Noir u svim svojim oblicima je odličan partner gljivama. Dakle, ako ste ljubitelj gljiva, uzmite bocu vina Bijeli Pinot Noir.
Izbor mesa? Razmislite o „bijelom" i krenite na piletinu, svinjetinu ili čak ribu i čips.

Sources: Anne Amie Vineyards