

Due interpretazioni del Pinot Bianco per celebrare l'identità friulana firmate Le Monde

scritto da Redazione Wine Meridian | 19 Maggio 2025



Le Monde celebra l'identità friulana del Pinot Bianco con due etichette d'eccellenza: il Pinot Bianco DOC, premiato per dieci anni con i Tre Bicchieri, e Alma Pinot Bianco DOC, vinificato in legno e con un alto potenziale evolutivo. Due vini che raccontano il territorio attraverso tecnica, precisione e versatilità negli abbinamenti.

Il Pinot Bianco è presente in Friuli sin dal XIX secolo, si è affermato negli ultimi anni come una delle espressioni più distintive di questo territorio. [Le Monde](#), azienda vitivinicola situata tra i fiumi Livenza e Meduna nel Friuli

occidentale, è oggi tra i **principali interpreti di questa varietà**, grazie a condizioni pedologiche ideali che permettono al Pinot Bianco di esprimere tutto il suo potenziale. Da questa visione nascono due etichette di riferimento: **Pinot Bianco DOC**, riconosciuto per dieci anni con i **Tre Bicchieri del Gambero Rosso**, e **Alma Pinot Bianco DOC**, parte della collezione Icone, **vinificato in botti di rovere** e con un notevole potenziale evolutivo. Due vini dalla forte identità, perfetti per accompagnare i **piatti stagionali primaverili**.

“La qualità del Pinot Bianco è fortemente legata alle caratteristiche del suolo, e i nostri vigneti beneficiano di un perfetto equilibrio tra argilla e **un’elevata presenza di calcare attivo**”, spiega **Alex Maccan, imprenditore friulano** alla guida di **Le Monde** dal 2008.

“Fin dall’inizio abbiamo compreso che i monovitigni potevano esprimere al meglio le peculiarità dei nostri **cru**, in particolare il Pinot Bianco, che negli anni è diventato uno dei pilastri della nostra produzione”.

Il **Pinot Bianco DOC Friuli** nasce da una macerazione a freddo pre-fermentativa di 24-36 ore, seguita da una pressatura soffice e da una fermentazione a temperatura controllata. Il vino affina poi sulle fecce fini per diversi mesi, sviluppando una complessità avvolgente. Alla vista si presenta con un **giallo paglierino brillante, impreziosito da riflessi verdognoli**. Al **naso** esprime grande **carattere e armonia**, con note di frutta esotica che si fondono a sentori di pesca bianca e leggere sfumature speziate. Al palato è caldo, vellutato e ripropone quanto percepito all’olfatto, in un perfetto equilibrio di struttura e acidità. Un **Pinot Bianco versatile**, ideale in abbinamento a piatti di carne come il roast beef, antipasti leggeri e portate a base di pesce.

Alma Pinot Bianco DOC si distingue per il suo carattere più **strutturato e longevo**. Dopo una macerazione a freddo pre-fermentativa di 12-24 ore e una pressatura soffice, il mosto

viene vinificato a temperatura controllata. La fermentazione, lenta e accurata, conferisce al vino una **notevole corposità e un grande potenziale evolutivo**, oltre i 10 anni. Alla vista si presenta con un **giallo paglierino brillante**, arricchito da riflessi **dorati**. Il profilo olfattivo è **intenso e profondo**, con note di frutta esotica matura, pesca bianca e accenni minerali di pietra focaia. In bocca è **vellutato, sapido e ben bilanciato**, con una struttura calda e una lunga persistenza. **Alma** si presta a **molteplici abbinamenti gastronomici**: perfetto con antipasti delicati, piatti a base di pesce come orata e astice, zuppe di mare e secondi leggeri come il roast beef.

Con i suoi Pinot Bianco, Le Monde continua a valorizzare il patrimonio vitivinicolo del Friuli, portando nel bicchiere due interpretazioni autentiche di questo straordinario vitigno.

Punti chiave

1. **Pinot Bianco Friuli**: varietà storica valorizzata da Le Monde con due interpretazioni distintive.
2. **Il terroir ideale tra Livenza e Meduna** esalta le qualità del Pinot Bianco.
3. **Il Pinot Bianco DOC è premiato da dieci anni** con i Tre Bicchieri.
4. **Alma DOC**: struttura, longevità e vinificazione in rovere per un vino d'autore.
5. **Abbinamenti perfetti con pesce, carni bianche e piatti primaverili.**