

PINOT BIANCO

colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; profumo estremamente complesso e varietale; gusto armonico e piacevolmente acidulo; coerente riproposizione delle sensazioni olfattive iniziali

| | |
|--------------------------------|---|
| Denominazione | Trentino DOC |
| Uve | Pinot Bianco |
| Vigneto | Pozza e Vigalzano |
| Terreno | Pozza: matrice calcarea, tessitura di medio impasto, ciottoloso e permeabile Vigalzano: originato da rocce metamorfiche-scistose, franco-sabbioso, ricco di scheletro friabile |
| Forma di allevamento | pergola semplice trentina |
| Densità d'impianto | 4.350 ceppi/ettaro |
| Anno d'impianto | 2009 - 2011 |
| Resa/ceppo | 1,75 kg/ceppo |
| Vendemmia | manuale, metà settembre |
| Vinificazione | vinificazione tradizionale in bianco; fermentazione in parte condotta in serbatoi di acciaio, parte in piccoli botti di rovere; lunga permanenza sulle fecce |
| Affinamento | 6 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia |
| Produzione | 10.000 bottiglie |
| Temperatura di servizio | 8 - 10°C |
| Abbinamenti | ideale come aperitivo, accompagna bene antipasti e primi piatti leggeri; si sposa felicemente con pesce d'acqua dolce |



NOTE DEGUSTATIVE:
