

MONASTERO PINOT BIANCO

*colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; al naso esprime
note complesse e sofisticate, al palato risulta piacevolmente fruttato e minerale*

Denominazione	Trentino DOC
Uve	Pinot Bianco
Vigneto	Pozza
Terreno	matrice calcarea, profondo, tessitura di medio impasto, discreta presenza di scheletro, buona dotazione di sostanza organica
Forma di allevamento	pergola semplice trentina
Densità d'impianto	4.500 ceppi/ettaro
Anno d'impianto	2009
Resa/ceppo	1,45 kg/ceppo
Vendemmia	manuale, metà settembre
Vinificazione	in bianco con breve macerazione a freddo del pigiato; fermentazione condotta in botti di rovere; lunga permanenza sulla feccia
Affinamento	10 mesi in botte/acciaio, 6 mesi in bottiglia
Produzione	3.000 bottiglie
Temperature di servizio	10°C
Abbinamenti	eccellente aperitivo, ottimo con piatti a base di pesce, pollame o pietanze vegetariane; non teme l'abbinamento con gli asparagi



NOTE DEGUSTATIVE:
