

# PINOT BIANCO

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

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



*NOTE DEGUSTATIVE:*

---

---

---

---

---

---