



FONDAZIONE
EDMUND
MACH



MONASTERO PINOT BIANCO Trentino DOC

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

<u>Zona di produzione</u>	Pozza (S. Michele A/A)
<u>Vitigno</u>	Pinot bianco
<u>Tipologia terreno</u>	matrice calcarea, profondo, tessitura di medio impasto, discreta presenza di scheletro, buona dotazione di sostanza organica
<u>Sistema di allevamento</u>	pergola semplice trentina
<u>Anno di impianto</u>	2009
<u>Resa</u>	1,45 kg/ceppo
<u>Vendemmia</u>	manuale, metà settembre
<u>Vinificazione</u>	in bianco con breve macerazione a freddo del pigiato; fermentazione condotta in botti di rovere; lunga permanenza sulla feccia
<u>Affinamento</u>	10 mesi in botte/acciaio, 6 mesi in bottiglia
<u>Produzione</u>	3.000 bottiglie (0,75 L)
<u>Temperatura di servizio</u>	10°C
<u>Abbinamenti</u>	eccellente aperitivo, ottimo con piatti a base di pesce, pollame o pietanze vegetariane; non teme l'abbinamento con gli asparagi
<u>Alcool</u>	13% vol.
<u>Acidità totale</u>	5,4 g/l
<u>Residuo zuccherino</u>	0 g/l



Fondazione Edmund Mach – Azienda Agricola
Via Edmund Mach 1, 38098 San Michele all'Adige (TN)
Tel. 0461-615252 – Fax 0461-615352
cantina@fmach.it