



FONDAZIONE
EDMUND
MACH



PINOT BIANCO

Trentino DOC

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

<u>Zona di produzione</u>	Pozza (S. Michele A/A) e Vigalzano (Pergine V.)
<u>Vitigno</u>	Pinot bianco
<u>Tipologia terreno</u>	<i>Pozza</i> : matrice calcarea, tessitura di medio impasto, ciottoloso e permeabile <i>Vigalzano</i> : originato da rocce metamorfiche-scistose, franco-sabbioso, ricco di scheletro friabile
<u>Sistema di allevamento</u>	pergola semplice trentina
<u>Anno di impianto</u>	2009 – 2011
<u>Resa</u>	1,75 kg/ceppo
<u>Vendemmia</u>	manuale, metà settembre
<u>Vinificazione</u>	vinificazione tradizionale in bianco; fermentazione in parte condotta in serbatoi di acciaio, parte in piccole botti di rovere; lunga permanenza sulle fecce
<u>Affinamento</u>	6 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia
<u>Produzione</u>	10.000 bottiglie (0,75 L)
<u>Temperatura di servizio</u>	8 - 10°C
<u>Abbinamenti</u>	ideale come aperitivo, accompagna bene antipasti e primi piatti leggeri; si sposa felicemente con pesce d'acqua dolce
<u>Alcool</u>	13,5% 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