

Pinot Bianco Trentino

Istituto Agrario San Michele all'Adige



CLASSIFICAZIONE D.O.C.
TIPOLOGIA Bianco
REGIONE Trentino
PROVINCIA Trento

VITIGNO Pinot Bianco

TIPOLOGIA AGRICOLA Allevamento a pergola semplice trentina

VENDEMMIA Manuale, metà Settembre.

VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco con breve macerazione a freddo del pigiato. Fermentazione condotta in parte in piccole botti di rovere, in parte in recipienti di acciaio e lunga permanenza sulle fecce.

AFFINAMENTO

Il vino si affina per 6 mesi in acciaio e per altri 2 mesi in bottiglia prima dell'immissione al consumo.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; al profumo si presenta estremamente complesso e varietale. Al gusto risulta armonico e piacevolmente acidulo. Ripropone con coerenza le sensazioni olfattive iniziali.

Ideale aperitivo, accompagna bene antipasti e primi piatti leggeri. Si sposa felicemente con pesce di acqua dolce.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 Cl.