



PINOT BIANCO TRENTINO DOC 2024

Delicato, elegante, sorprendente.

Un vino da riscoprire, fuori dalle mode ma profondamente radicato nella sua terra. Autentico e essenziale, racchiuso in una bottiglia renana che, con la sua linea slanciata, richiama la figura dei cipressi di Sant'Antonio.

PROFILO SENSORIALE

Questo Pinot Bianco si distingue per un profilo fresco, elegante e di immediata piacevolezza. Al naso si apre con delicate fragranze floreali, come fiori bianchi e sambuco, arricchite da note fruttate di mela verde, pera e un accenno agrumato. La vinificazione in acciaio ne valorizza l'aromaticità e la freschezza, preservando l'autenticità del vitigno. Al palato risulta agile ma preciso, sostenuto da una vivace acidità che ne esalta la verticalità. La spiccata mineralità, retaggio dei suoli dolomitici, accompagna verso un finale pulito, lungo e persistente.

DENOMINAZIONE	Trentino DOC
VARIETÀ	Pinot Bianco
TERRENO	Minerale, dolomitico
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Pergola trentina
ANNO DI IMPIANTO	1990
ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE	350 m s.l.m sud-est
METODO DI COLTIVAZIONE	Agricoltura integrata certificata
VENDEMMIA	Manuale
APPASSIMENTO	No
VINIFICAZIONE	In acciaio
AFFINAMENTO	In bottiglia
GRADAZIONE ALCOLICA	12.5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	< 0.5 g/100ml
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6 - 8°C
PRODUZIONE	6800 bottiglie nel 2024
SMALTIMENTO PRODOTTO	Bottiglia di vetro - Raccolta vetro

Tappo e capsula di alluminio - metalli secondo le disposizioni del proprio comune.