

## 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	
	Tanno e cansula di alluminio - metalli secondo le disposizioni	

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



## **VALORI NUTRIZIONALI**

## **RISULTATI**

DETERMINAZIONI	VALORE	U.M.	METODO
Titolo alcolometrico volumico	12,68	% vol	MET UFF 047
Proteine totali	<0,5	g/100 ml	MIPNAC 042
Grassi Totali	<0,5	g/100 ml	MIPNAC 043
Acidi Grassi Saturi	<0,1	g/100 ml	MIPNAC 066
Glicerina	5,20	g/l	MIPNAC 067
Valore energetico in kCalorie	72	Kcal/100ml	MIPNAC 053
Valore energetico in kJoule	297	kj/100ml	MIPNAC 053
Carboidrati totali	0,6	g/100 ml	MIPNAC 052
Sale (come NaCl)	< 0,01	g/100 ml	MIP 008
Zuccheri Totali	< 0,5	g/100 ml	MET UFF 068

Data inizio analisi: 19/05/2025

Data fine analisi: 22/05/2025