

**Pinot Bianco Trentino DOC  
 MASTRI VERNACOLI**

*Vitigno originario della Borgogna e ben coltivato in regione, dà un vino di notevole eleganza e finezza, particolarmente apprezzato sia come vino "tranquillo" sia come vino-base spumante.*



**Zona di produzione:** Le classiche aree collinari di Roveré della Luna, Lavis, dintorni di Trento e Valle dei Laghi.

**Vitigni:** Esclusivamente Pinot bianco, detto anche Pinot verde per il colore dei suoi acini alla maturazione. Rese unitarie medie: 80-90 hl/ha. Il grappolo è compatto, a forma cilindrica e maturazione precoce.

**Vinificazione ed affinamento:** Accurata vinificazione in bianco con opportuna pulizia del mosto in fase di prefermentazione. Breve conservazione ed affinamento in tank di acciaio inox, cui seguono la stabilizzazione e l'imbottigliamento.

**Dati analitici:** -Alcool: 12,50% vol. -Acidità totale: 6 g/l - Estratto secco netto: 20 g/l -Zuccheri residui: secco - Contiene solfiti

**Caratteristiche organolettiche:** Colore giallo paglierino con evidenti sfumature verdoline. Profumo molto fine e delicato con sentore fruttato integrato al lievito. Sapore secco, piacevolmente fresco e vivace, con sottofondo leggermente amarognolo (caratteristico).

**Abbinamenti:** Particolarmente indicato per i piatti di pesce, eccellente con risotti di verdure, carni bianche e formaggi freschi.

**Temperatura di servizio:** 10°C