

Pinot Bianco Trentino DOC ***BOTTEGA VINAI***

Vitigno originario della Borgogna e ben coltivato in regione, dà origine ad un vino di notevole eleganza e finezza, particolarmente apprezzato per il suo carattere e la versatilità di consumo.



Zona di produzione: I vigneti dell'alto Garda e l'altopiano di Brentonico.

Vitigni: Pinot bianco con rese unitarie medie di 60-70 hl/ha. Il grappolo è compatto, a forma cilindrica e maturazione tendenzialmente precoce.

Vinificazione: Accurata scelta in vigna delle uve migliori, vinificazione in bianco con breve contatto con le bucce e fermentazione esclusivamente in acciaio. Conservazione ed affinamento solo in acciaio a cui seguono la stabilizzazione e l'imbottigliamento ad inizio anno.

Dati analitici:

- Alcool: 12,50% vol.
- Acidità totale: 6,0 g/l
- Estratto secco netto: 22 g/l
- Zuccheri residui: secco
- Contiene solfiti

Caratteristiche organolettiche:

Colore giallo lucente con evidenti sfumature verdoline. Profumo molto fine e delicato con sentore fruttato che ricorda la mela verde ed i fiori bianchi. Sapore secco, piacevolmente fresco, vivace e persistente.

Abbinamenti: Particolarmente indicato con insalate, antipasti mediterranei, piatti a base di pesce, eccellente con risotti alle verdure o formaggi leggeri.

Temperatura di servizio: 12°C