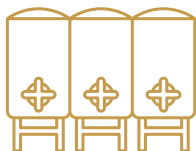


Pinot Bianco Trentino

-Istituto Agrario San Michele
all'Adige-



Italia
Trentino
Trento



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.



Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Al naso si presenta estremamente complesso e varietale.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

TIPOLOGIA

Bianco

ALC./VOL.

13,5%



VITIGNO

Pinot Bianco Trentino

TIPOLOGIA AGRICOLA

Allevamento a pergola semplice trentina

VENDEMMIA

Manuale, metà Settembre



Al palato risulta armonico e piacevolmente acidulo. Ripropone con coerenza le sensazioni olfattive iniziali.