



CANTINA D'ISERA

## Pinot Bianco

Trentino • D.O.C.

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli.  
Al naso è delicatamente fruttato con note di pesca, lievemente floreali e minerali.  
Al palato è pieno e persistente, dalla corretta acidità e sapidità.

### Abbinamenti:

Piacevole come aperitivo, si unisce idealmente ad antipasti a base di pesce come carpaccio di salmone e tonno, gnocchi o ravioli agli spinaci, pesce alla griglia.

### Vitigno: Pinot Bianco

### Esposizione e altitudine:

EST, NORD-EST, 350 - 850 mt s.l.m.

### Composizione del terreno:

ghiaioso, calcareo, franco sabbioso, con buona capacità drenante

### Forma di allevamento:

Pergola Semplice Trentina - Guyot

### Vinificazione:

raccolta manuale nel mese di settembre e prima decade di ottobre. Vinificazione in bianco, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in serbatoio in acciaio prima dell'imbottigliamento.



Er ist strohgelb mit grünlichem Schimmer.  
Sein delikater, leicht blumiger und mineralischer Duft zeigt fruchtige Pfirsichnoten.  
Im Gaumen ist er voll und hat einen langen Abgang mit der richtigen Säure und Würze.

### Speisenbegleitung

Serviert wird er als Aperitif oder zu Vorspeisen mit Fisch wie Lachs- oder Thunfisch-Carpaccio, zu Gnocchi oder Spinat-Ravioli oder gegrilltem Fisch.

### Rebsorte: Pinot Bianco

### Ausrichtung und Höhenlage:

ÖSTLICH, NORD-ÖSTLICH, 350 - 850 m.ü.M.

### Bodenbeschaffenheit:

kiesiger, kalkhaltiger, sandiger Schlufflehm Boden mit guter Drainung

### Anbauform:

Guyot - einfache Trentiner Pergola

### Vinifizierung:

Manuelle Ernte der Trauben im September und in den ersten zehn Tagen des Oktobers. Weißwein-Vinifizierung, statische Dekantierung und Gärung bei kontrollierter Temperatur. Affination im Stahlbehälter vor der Abfüllung in Flaschen.