



CANTINA D'ISERA

Pinot Bianco

Trentino • D.O.C.

Der Pinot Bianco ist eine französische Weinrebe, die vor über einem Jahrhundert mit der Chardonnay-Rebe in die Region Trentino kam. Der Pinot Bianco Cantina d'Isera ist ein junger, aber komplexer Wein, der sich durch seine Eleganz und Frische auszeichnet. Er ist strohgelb mit grünlichem Schimmer. Sein delikater, leicht blumiger und mineralischer Duft hat fruchtige Pfirsichnoten. Im Gaumen ist er voll, hat einen langen Abgang mit der richtigen Säure und Würze. Serviert wird er als Aperitif oder zu Vorspeisen mit Fisch wie Lachs- oder Thunfisch-Carpaccio, zu Gnocchi oder Spinat-Ravioli oder gegrilltem Fisch. Er sollte bei einer Temperatur von 12-14°C gereicht werden.

Rebsorte: Pinot Bianco

Anbaugebiet: Hügellandschaft der Gemeinde Isera, Mori und Villa Lagarina

Ausrichtung und Höhenlage: WESTLICH, NORD-WESTLICH, 350 - 750 m.ü.M.

Bodenbeschaffenheit: kiesiger, kalkhaltiger, sandiger Schlufflehmbo-den mit guter Drainung

Anbauform: Guyot - einfache Trentiner Pergola

Bepflanzungsdichte: 5.000 Wurzelstöcke/ha

Vinifizierung: Handverlesung in der zweiten Septemberdeka-de. Weißwein-Vinifizierung, statische Dekan-tierung und Gärung bei kontrollierter Tempera-tur. Affination im Stahlbehälter vor der Abfüll-ung in Flaschen.

