



CANTINA D'ISERA

Pinot Bianco

Trentino • D.O.C.

Il Pinot Bianco è un vitigno di origine Francese giunto in Trentino più di un secolo fa assieme allo Chardonnay. Il Pinot Bianco Cantina d'Isera è un vino giovane ma complesso che si distingue per eleganza e freschezza. Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il naso è delicatamente fruttato con note di pesca, lievemente floreali e minerali. Il palato è pieno e persistente, dalla corretta acidità e sapidità. 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. Si consiglia di servire alla temperatura di 12-14°C.

Vitigno: Pinot Bianco

Zona di produzione: collina del Comune di Isera, Villa Lagarina e Rovereto

Esposizione e altitudine: EST, NORD-EST, 350 - 750 mt s.l.m.

Composizione del terreno: ghiaioso, calcareo, franco sabbioso, con buona capacità drenante

Forma di allevamento: Pergola Semplice Trentina - Guyot

Densità di impianto: 5.000 ceppi/ha

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

