

Alto Adige Pinot Bianco DOC „Carnol“



Il Pinot Bianco è la varietà più importante tra i bianchi altoatesini. Per lunghi anni fu visto proprio come bianco basilare, da vendere come sfuso nei bar. Negli ultimi anni il Pinot Bianco fu però riscoperto dagli enologi sudtirolesi come varietà in grado di dare vini fruttati, freschi e sapidi.

Il “Carnol”, che prende nome dalla borgata San Pietro in Carnol vicino a Bolzano, parte della zona classica del Santa Maddalena e paese di nascita di Toni Rottensteiner. L’ottima esposizione a sud-ovest ed un accurato lavoro in vigneto danno al vino tutte le caratteristiche ricercate in un buon Pinot Bianco: le note fruttate di agrumi e mela, la freschezza e la vivacità, ed una bellissima struttura, che viene sottolineata da una piccola percentuale di barrique: 5 %, troppo poco per parlare di un vino “barricato”, ma abbastanza per cambiare un po’ il vino in senso positivo.

Il “Carnol” si abbina molto bene con antipasti, carni bianche e pietanze di pesce. La temperatura di servizio ottimale è di 10 – 12 °C, la durabilità di 2 – 3 anni.

Bottiglie prodotte: 13.000
Sistema di allevamento: Guyot
Terreno: sabbioso – limoso, porfidico
Resa: 5600 l/ha
Varietà: Pinot Bianco (100 %)
Vinificazione: Acciaio, 5 % Barrique
Acidità: 5,9 g/l
Zuccheri residui: 2,6 g/l
Grado alcolico: 13,7 % vol