

# Alto Adige Pinot Bianco DOC



Il Pinot Bianco arrivò in Alto Adige, insieme con le altre varietà borgognesi, un po' oltre 100 anni fa. Solo lui però ha avuto un riscontro immediato, diventando la varietà bianca più importante della provincia. Il nostro Pinot Bianco deriva dalle zone più alte attorno a Bolzano, da pendii ben soleggiati, con esposizione da sud-est a sud-ovest e terreni sabbiosi ed argillosi porfidici. Dopo una fermentazione attorno a 20 °C e parziale malolattica viene conservato in acciaio, per conservare tutte le note fruttate.

Il vino ha colore giallo paglierino, un aroma decente e gradevole, di agrumi e mela, sul palato è fresco e vivace, fruttato con un'acidità ben equilibrata. Si presta come aperitivo, con antipasti e primi caldi o freddi, con pesce lesso e con carne bianca non troppo speziata.

La temperatura di servizio ottimale è di 10-12 °C. Il Pinot Bianco non dovrebbe essere conservato più di due anni.

Bottiglie prodotte: 10.000  
Sistema di allevamento: Pergola / Guyot  
Terreno: sabbioso, argilloso, porfidico  
Resa: 7000 l/ha  
Varietà: Pinot Bianco (100 %)  
Vinificazione: Acciaio  
Acidità: 6,2 g/l  
Zuccheri residui: 2,4 g/l  
Grado alcolico: 13,4 % vol