

## Pinot Bianco

**Classificazione:**

Trentino DOC

**Uvaggio:**

Pinot Bianco 100%

**Zona di produzione:**

fascia collinare esposta ad est e ad ovest nel comune di Avio

**Vendemmia:**

la prima decade di settembre i nostri soci conferiscono quest'uva delicata, raccolta nelle ore più fresche e vendemmiata a mano

**Vinificazione:**

pigiatura delle uve selezionate, breve macerazione a basse temperature del prodotto in pressa e in assenza di ossigeno, successiva pressatura soffice con ottenimento di mosti fiore che poi successivamente vengono inviati alla vinificazione. La fermentazione avviene ad una temperatura controllata di 18 gradi °C in acciaio inox e una piccola frazione in botti di rovere di Slavonia, o tonneaux. La conservazione e l'affinamento avvengono a contatto con i propri lieviti fino al momento dell'imbottigliamento

**Profilo sensoriale:**

si presenta paglierino con riflessi verdolini, bouquet di agrumi e fiori bianchi, dal gusto sapido, fresco e fragrante. Il grande equilibrio tra sensazioni olfattive e gustative ne fanno uno dei più importanti vini

**Abbinamenti:**

spaghettoni alle vongole, fritto misto di pesce e piatti leggeri e delicati

**Temperatura di servizio:**

8/10 gradi °C

**Bottiglia e contenuto:**

borgognotta tradition da litri 0,75

**Confezionamento:**

scatola da sei bottiglie con posizionamento verticale

