

Pinot Bianco

Klassifizierung:
Trentino DOC

Rebsorte:
Pinot Bianco 100%

Anbaugebiet:
Die Reben werden auf den Hügeln in östlicher und westlicher Lage in der Gemeinde Avio angebaut.

Weinlese:
In der ersten Septemberdekade liefern unsere Genossenschaftsmitglieder diese delikaten Trauben an, die in den frühen Morgenstunden handgelesen werden.

Weinbereitung:
Die ausgewählten Trauben werden gequetscht und dann in einer Presse ohne Sauerstoff einer kurzen Mazeration bei niedrigen Temperaturen unterzogen. Es folgt die sanfte Pressung, wodurch die Vorlaufmoste entstehen, die dann zur Weinbereitung weitergeleitet werden. Die Gärung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 18° C zum größten Teil in Edelstahltanks. Ein kleiner Teil lagert in Eichenholzfässern aus Slavonia oder Tonneaux. Die Lagerung und der Ausbau hingegen erfolgen in Kontakt mit den Hefen, bis der Wein dann in die Flasche gefüllt werden kann.

Organoleptische Eigenschaften:
Der Wein mit strohgelber Farbe und leichten Grünreflexen weist ein Bouquet mit Zitrusfruchtroma und Noten von weißen Blüten auf. Im Mund ist er wohlschmeckend, frisch und duftig. Das ausgewogene Gleichgewicht auf Geruchs- und Geschmacksebene machen ihn zu einem der komplexesten Weine.

Speiseempfehlungen:
Hervorragend als Begleiter für Spaghetti mit Venusmuscheln, frittierten Fisch und leichte und delikate Gerichte.

Serviertemperatur:
8/10° C

Flasche und Inhalt:
Borgognotta tradition 0,75-Liter-Flasche

Verpackung:
Kiste mit sechs vertikal liegenden Flaschen.

