



Pinot Bianco Alto Adige DOC

Giallo paglierino abbastanza consistente, note fruttate di mela, delicato sentore di erbe e fiori bianchi, intenso. Al palato è ricco, minerale, fresco, persistente. Il richiamo delle sensazioni olfattive è netto e preciso. Pressatura soffice, chiarifica statica. Fermentazione in serbatoi d'acciaio a 18°C, affinamento di alcuni mesi sui propri lieviti in contenitori inox.

Indicazioni:

"E' il vino che ogni agricoltore in Alto Adige usa per la sua tavola, il vino quotidiano", con questa frase è la stessa Signora Elena Walch che ci indica il punto di forza del Pinot Bianco. Il Pinot Bianco è un vino solido, concreto, La cui concretezza è frutto della sua semplicità, ma questa semplicità, ci consegna un Vino di "grande Godibilità".

Abbinamenti:

Gradevolissimo come aperitivo, si abbina a Pesce, risotti delicati, torte salate, formaggi freschi.



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Bianchi
Colore:	Bianco
Uvaggio:	Pinot Bianco 100%
Nazione:	Italia
Regione:	Trentino alto Adige
Denominazione:	Alto Adige Pinot Bianco DOC
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 3 / 4 anni
Temperatura di servizio:	12°C