



CANTINA D'ISERA

Pinot Bianco

Trentino • D.O.C.

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso è delicatamente fruttato con note di pesca, lievemente floreali e minerali.

Al palato è pieno e persistente, dalla corretta acidità e sapidità.

Abbinamenti:

Piacevole come aperitivo, si unisce idealmente ad antipasti a base di pesce come carpaccio di salmone e tonno, gnocchi o ravioli agli spinaci, pesce alla griglia.

Vitigno: Pinot Bianco

Esposizione e altitudine:

EST, NORD-EST, 350 - 850 mt s.l.m.

Composizione del terreno:

ghiaioso, calcareo, franco sabbioso, con buona capacità drenante

Forma di allevamento:

Pergola Semplice Trentina - Guyot

Vinificazione:

raccolta manuale nel mese di settembre e prima decade di ottobre. Vinificazione in bianco, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in serbatoio in acciaio prima dell'imbottigliamento.



The straw yellow colour features greenish hues. The nose is delicately fruity with hints of peach and is slightly floral and mineral.

The palate is full and persistent, suitably acid and sapid.

Food pairing:

Pleasant as an aperitif, it matches perfectly with fish-based hors d'oeuvres, such as salmon and tuna carpaccio, gnocchi or spinach ravioli and grilled fish.

Vine: Pinot Bianco

Exposure and altitude:

EAST, NORTH-EAST, 350 - 850 metres above sea level

Soil composition:

gravelly, limy, sandy, with good drainage

Training system:

Trentino simple pergola - Guyot

Vinification:

manual harvest in the month of September and the first ten days of October. White vinification, static decanting and fermentation at controlled temperatures. Refinement in steel tank before bottling.