



**ROTTENSTEINER**

## PINOT BIANCO

ALTO ADIGE DOC



ANNATA: 2021  
VARIETÀ: Pinot Bianco (100%)  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:  
Pergola/Guyot  
TERRENO: sabbioso, argilloso, porfidico  
RESA: 7.000 l/ha  
VINIFICAZIONE: Acciaio  
BOTTIGLIE PRODOTTE: 16.000  
INVECCHIAMENTO: 2-3 anni  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

VALORI ANALITICI  
ACIDITÀ:  
6,2 g/l  
ZUCCHERI RESIDUI:  
3,6 g/l  
GRADO ALCOLICO: 13,3%  
vol

### STORIA

Il Pinot Bianco arrivò in Alto Adige, insieme con le altre varietà borgognesi, un po' oltre 100 anni fa ed è diventato una delle varietà bianche più importanti della provincia.

### PROVENIENZA

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.

### VINIFICAZIONE

Dopo una fermentazione attorno a 20 °C matura in acciaio, per conservare tutte le note fruttate.

### DESCRIZIONE

Il vino ha un 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 al vapore e con carne bianca non troppo speziata.