



ROTTENSTEINER

PINOT BIANCO CARNOL

ALTO ADIGE DOC



ANNATA: 2022
VARIETÀ: Pinot Bianco (100%)
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
TERRENO: sabbioso - limoso, porfidico
RESA: 5.600 l/ha
VINIFICAZIONE: Acciaio
BOTTIGLIE PRODOTTE: 5.000
INVECCHIAMENTO: 3-4 anni
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

VALORI ANALITICI
ACIDITÀ:
5,8 g/l
ZUCCHERI RESIDUI:
2,8 g/l
GRADO ALCOLICO:
14,3% vol

STORIA

Il "Carnol" è la varietà più importante tra i bianchi altoatesini. Per lunghi anni fu visto proprio come bianco basilare, da vendere come sfuso nei bar. Negli ultimi anni il Pinot Bianco fu però riscoperto dagli enologi sudtirolesi come varietà in grado di dare vini fruttati, freschi e sapidi.

PROVENIENZA

Il "Carnol" prende nome dalla borgata San Pietro in Carnol vicino a Bolzano, parte della zona classica del Santa Maddalena e paese di nascita di Toni Rottensteiner. Le uve crescono nei migliori vigneti di Pinot Bianco di Bolzano con terreno porfirico estremamente minerale. L'ottima esposizione a sud-ovest ed un accurato lavoro in vigneto danno al vino tutte le caratteristiche ricercate in un buon Pinot Bianco.

DESCRIZIONE

Il nostro Carnol si presenta con note fruttate di agrumi e mela, freschezza e vivacità e ha una bellissima struttura.

Il Carnol si abbina molto bene con antipasti, carni bianche e pietanze di pesce.