



**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.