



ROTTENSTEINER

PINOT BIANCO

ALTO ADIGE DOC



ANNATA: 2023
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:
5,5 g/l
ZUCCHERI RESIDUI:
2,4 g/l
GRADO ALCOLICO:
13,8% 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.