

Monastero Pinot Bianco Trentino DOC – Fondazione Edmund Mach



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Pozza (S. Michele A/A)
- Vitigno: Pinot Bianco 100%
- Tipo di terreno: Matrice calcarea, profondo, tessitura di medio impasto, discreta presenza di scheletro, buona dotazione di sostanza organica
 - Sistema di allevamento: Pergola semplice trentina
 - Resa: 1,45 kg/ceppo
 - Vendemmia: Manuale, seconda decade di settembre
 - Vinificazione: In bianco con breve macerazione a freddo del pigiato; fermentazione condotta in botti di rovere; lunga permanenza sulla feccia
 - Affinamento: 10 mesi in botte/acciaio, 6 mesi in bottiglia
 - Produzione: 3.000 bottiglie (0,75 L)

IL VINO:

- Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli
- Profumo: Note complesse e sofisticate
- Gusto: Al palato risulta piacevolmente fruttato e minerale.