



ACQUISTATO IL

"Pràal" Pinot Bianco Trentino DOC 2020

2020

Fresco e sapido



La Vigna

Terreno

terreno ghiaioso e sabbioso d'origine glaciale, che crea un vino spiccatamente minerale.

Esposizione Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia

Vino bianco fermo

Provenienza

Trentino

Uve

pinot bianco 100%

Gradazione Temp. Servizio

12 gradi

Quando Berlo

entro 5 anni

Abbinamento

Menù di pesce, Menù di carne

Vinificazione

La vendemmia avviene a metà settembre, seguendo la selezione manuale delle uve. In seguito la vinificazione si svolge una breve fermentazione con macerazione a freddo, in anfore di terracotta dove rimane a contatto con le bucce per i successivi 7 mesi. Dopo questa fase, le diverse parti vengono assemblate per esprimere al meglio le loro potenzialità. L'azienda agricola Toblino Srl, cuore produttivo della cantina, gestisce direttamente circa 40 ettari in regime biologico, inclusi i vigneti storici dell'antica mensa vescovile. Negli ultimi anni l'azienda ha aumentato la superficie coltivata con varietà autoctone come la Nasolo, l'unico vitigno bianco autoctono del Trentino usata per la produzione del Vino Santo, la Schiava e il Marzemino. Poi Chardonnay, Pinot Grigio che trovano in questo territorio condizioni ideali per esprimere al meglio le loro potenzialità. L'azienda agricola Toblino Srl, cuore produttivo della cantina, gestisce direttamente circa 40 ettari in regime

Sensazioni

Colore intenso giallo paglierino con sfumature dorate. Il bouquet è delicato, aranciato, con note di mela, kiwi, fiocchi di fiori bianchi, biancospino e piedi d'ostia. La bocca è leggera e piatta, soprattutto ai primi sorpassi, ma poi si sviluppa con un affinamento in bottiglia, per ottenere un perfetto equilibrio organolettico.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese