



ACQUISTATO IL .....

Pinot Bianco Trentino DOC

2016

## Freschezza nel bicchiere



Colore giallo tendente al verdolino, questo Pinot Bianco presenta freschi profumi di frutta bianca e toni leggermente minerali, con una bocca slanciata e sottile. Un bianco davvero per tutte le occasioni!

In Vallagarina si fa vino da sempre. E a Marano d'Isera, nelle cantine oggi di proprietà della famiglia De Tarczal, se non da sempre, di sicuro almeno dalla metà del Seicento. Gèza dell'Adami De Tarczal, ammiraglio della Regia Imperial Flotta Austro-Ungarica, ha ricevuto la proprietà in dote dalla Contessa Alberti più di un secolo fa. Da allora, il nome De Tarczal è sinonimo di vino di altissima qualità. I 17 ettari di vigneto si trovano a mezza collina, sul lato destro del fiume Adige. Le varietà coltivate sono quelle tipiche della zona: moscato giallo, pinot bianco, chardonnay e muller thurgau a bacca bianca; marzemino, schiava, cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot a bacca scura. Nella cantina, interamente costruita sottoterra, i vini più strutturati affinano in botti di rovere da 50 ettolitri, plasmando vini a cui è difficile resistere: almeno, noi non ci siamo riusciti...

### La Vigna

|                     |                               |
|---------------------|-------------------------------|
| <b>Terreno</b>      | Scheletro di origine glaciale |
| <b>Esposizione</b>  | Sud-est, 300 - 350 m s.l.m.   |
| <b>Allevamento</b>  | Guyot                         |
| <b>Densità imp.</b> | 4000-5000 ceppi per ettaro    |

### Il Vino

|                    |                   |
|--------------------|-------------------|
| <b>Tipologia</b>   | Vino bianco fermo |
| <b>Provenienza</b> | Trentino          |
| <b>Uve</b>         | Pinot Bianco 100% |

**Gradazione** 13% vol.

**Temp. Servizio** 12°

**Quando Berlo** Entro 1 anno da oggi

**Abbinamento** Ottimo con ricette a base di pesce o verdure, non teme l'abbinamento con gli asparagi.

**Vinificazione** Dopo la pigiatura, breve contatto con le bucce; fermentazione a temperatura controllata di 20/22°; fermentazione malolattica svolta in botti di rovere.

**Sensazioni** Colore giallo paglierino con riflessi verdolini; naso delicato ed elegante, con note fruttate e minerali; assaggio slanciato, armonico, con finale persistente.

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

customer.service@svinando.com - 011-19467821