

Pinot Bianco

TRENTINO
RISERVA



Le uve di Pinot Bianco vengono lasciate in pianta fino a completa maturazione, in modo da ottenere un mosto molto ricco in dolcezza, struttura e complessità aromatica. Dopo la raccolta in piccole casse, avviene la pressatura soffice dei grappoli interi. Una fermentazione a basse temperature in parte in acciaio ed in parte in barrique anticipa il medesimo affinamento sui lieviti con frequenti batonnage fino ad aprile. Successivamente all'imbottigliamento, il vino si affina almeno 12 mesi prima che si possa degustare. Un vino di grande stoffa, eleganza e piacevolezza. Il suo bouquet di profumi minerali davvero intriganti dall'agrume candito ai fiori d'acacia, con note di pesca gialla lo rendono adatto ad una ristorazione raffinata di qualità. Vino con grande longevità, dove negli anni si possono apprezzare delle belle note evolutive ancor più complesse.



SALIZZONI
AZIENDA AGRICOLA

Via Valentini, 31
38060 Calliano (TN)
tel. 0464 834087
cell. 335 6457982
info@salizzoni.info
www.salizzoni.info

Terreno

Suoli franco-limosi

Uva

100% Pinot Bianco

Forma di allevamento

Pergola semplice

Resa

8 T/ha

Vendemmia

Raccolta manuale delle uve a metà settembre

Vinificazione

Fermentazione: parte in acciaio e parte in legno,
12 giorni

Affinamento: parte in acciaio e parte in legno,
7 mesi / in bottiglia almeno 12 mesi