

# Pinot Bianco

## Seipergole

### Vitigno:

Pinot Bianco su portainnesto 101.14 (V.Riparia x V.Rupestris)

### Sistema di allevamento:

Spalliera potata a Guyot, con sestri d'impianto pari a m 2.00 x 1.00 per un totale di cinquemila vigne per ettaro; un capo a frutto per vigna con un carico totale di 6/8 gemme.

### Vigneto:

Seipergole posto nel Campo Rotaliano c.c. Grumo p.f. 129/30, 129/31 si estende su una superficie di mq. 22.670

### Terreno:

Alluvionale, ghiaioso, ex alveo e relativo impluvio del torrente Noce, costituito da ciottoli, chiamati "sassi robi", ricoperti da uno strato superficiale di terra vegetale

### Epoca di vendemmia:

È di norma la prima uva vendemmiata, per mantenere il suo grado di acidità piuttosto elevato, circa 8-9 g/l e per in-cermentare, durante il processo di fermentazione, la formazione di profumi fruttati. Quest'anno l'inizio della raccolta è stato il 17 settembre 2019.

### Vinificazione:

L'uva raccolta a mano, arriva in cantina dove, pigiata e diraspata è caricata nel torchio pneumatico, da dove uscirà il dolce e profumato mosto. Una leggera decantazione e quindi ad una temperatura di 10 gradi viene travasato in cantina, in serbatoi di acciaio, dove inizia la fermentazione primaria, rigorosamente controllata. Travasato, per separare i lieviti riposa in recipienti d'acciaio al freddo fino a gennaio, per eseguire la stabilità tartarica.

### Affinamento:

Imbottigliato in primavera e, dopo un breve periodo di riposo in locali condizionati, è posto in vendita.

### Commento:

Il Pinot Bianco è il classico vino trentino trapiantato dalla Francia da più di cent'anni. Gradevolmente profumato di frutta, in bocca leggermente acido, magro fresco e piacevole come una mela verde, appena raccolta,

### Dati analitici 2019:

Alcol 13%, acidità fissa 5,8 g/l, solforosa totale 75 mg/l, estratto 20,3 g/l



# ZENI



**Colore:**  
giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli

**Profumo:**  
delicatamente fruttato e fragrante

**Gusto:**  
secco, equilibrato, in retrogusto leggermente amarognolo

**Accostamenti gastronomici:**  
classico vino da frutti di mare, minestre asciutte a base di pasta all'uovo; accompagna bene gli asparagi alla trentina

**Temperatura di servizio:**  
10/12 °C