



Per le particolari esigenze climatiche e di esposizione, il Pinot Bianco cresce solo nelle zone più calde della bassa Valle Isarco. Sui soleggiate terreni collinari, ricchi di porfido, matura un vino bianco dal tipico bouquet dei vini borgognani e dal carattere deciso.

# Alto Adige Pinot Bianco DOC 2009

CANTINA VALLE ISARCO  
Loc. Coste 50, 39043 Chiusa · Alto Adige/Italia  
P +39 0472 847 553 – F +39 0472 847 521  
info@cantinavalleisarco.it – www.cantinavalleisarco.it

VITIGNO Pinot Bianco

SISTEMA DI ALLEVAMENTO pergola o Guyot  
RESA MEDIA 100 q/ha

ALCOL 13,5% vol

ACIDITÀ 6,0 g/l

ESTRATTO SECCO 21,6 g/l

ZUCCHERO RESIDUO 2,9 g/l

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE 1983

PRODUZIONE MEDIA ANNUA 13.000 bottiglie

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO 2–3 anni

ZONA DI PRODUZIONE Renon, Barbiano

ALTIMETRIA 400–500 m, pendii esposti a sud

VENDEMMIA fine settembre, manuale

CARATTERISTICHE vino bianco fresco

con corpo elegante e fresca acidità

COLORE giallo chiaro con riflessi verdognoli

PROFUMO delicato bouquet di fiori e frutta

SAPORE secco, pieno e vellutato

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10–12 °C

ABBINAMENTI antipasti, piatti di pasta, risotti, pesce cotto a vapore e al forno, piatti a base di uova o funghi, asparagi, formaggi; ideale come aperitivo