



AZIENDA AGRICOLA SIMONCELLI ARMANDO

38068 ROVERETO (TN) - VIA NAVICELLO, 7 - TEL. 0464/432373 - FAX 0464/487371
info@simoncelli.it - www.simoncelli.it

Il Pinot bianco è un vitigno antichissimo, di origine francese e deriva per mutazione gemmaria dal Pinot nero. E' stato a lungo confuso con lo Chardonnay, con il quale condivide molte caratteristiche, tanto che un tempo nel nostro Paese veniva chiamato Pinot-Chardonnay e, prima ancora, Borgogna bianco. Nel Trentino ha trovato un habitat particolarmente favorevole e nella media alta collina si arricchisce di aromi e profumi.

TRENTINO PINOT BIANCO

Denominazione di origine controllata



Le uve:	100 % Pinot bianco
Il vigneto:	E' ubicato nella zona a nord est del centro aziendale in località "Gerette". Il terreno è profondo, sassoso, fresco e ben drenato. La resa di uva per ettaro è di 95 q. l'età delle viti è di 21 anni ed il sistema di allevamento adottato è la pergola trentina doppia concatenata.
La vinificazione:	L'uva raccolta manualmente e selezionata viene inviata intera alla pressa dove subisce una spremitura soffice. Il mosto illimpidito per decantazione statica a freddo fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata di 18 °C.
La maturazione:	Si affina in acciaio sui suoi lieviti per cinque mesi.
Il vino:	Colore giallo chiaro e brillanterai riflessi verdognoli. Profumi di fiori bianchi, mela, albicocca ed artemisia. Fine, elegante, giustamente equilibrato con acidità che si amalgama con armonia alla struttura fruttata.
Dati analitici all'imbottigliamento:	Alcool 12,90% vol; acidità totale: 5,20 g/l; pH: 3,20
Abbinamenti gastronomici:	Con antipasti leggeri, minestre, asparagi, pesce d'acqua dolce, crostacei, carni bianche ed anche come aperitivo.
Temperatura di servizio:	10 °C