PINOT BIANCO ACACIA

Alto Adige DOC

Tipologia Vini fermi bianchi.

Vitigno Pinot bianco.

Zona di produzione Salorno sulla Strada del Vino.

Composizione del suolo Sabbioso, alluvionale.

Vinificazione Pressatura soffice, decantazione statica a freddo, fermentazione a temperatura controllata 16°C e poi lungo affinamento sui lieviti, esclusivamente in acciaio.

Profumo Emergono note raffinate di frutta gialla, con accenni succosi di pesca e albicocca, accompagnate da un bouquet floreale che spazia dal delicato profumo dell'acacia alla dolcezza avvolgente della camomilla.

Sensazione gustativa Questo vino di notevole struttura offre un equilibrio perfetto tra corpo e freschezza, sottolineando la sua facilità di beva e l'intrigante piacevolezza che lo contraddistingue.

Servizio 10/12° C.



www.csrovere1919.it