



# Meraner - Pinot Bianco Doc

## Pinot Bianco

Colore giallo verdognolo brillante, profumo fresco e fruttato di mele verdi, sapore pieno ed equilibrato con toni aciduli marcatamente vivaci.

### VINIFICAZIONE:

Fermentazione alcolica in serbatoi di inox. Fermentazione malolattica parziale. Segue la maturazione sui lieviti per circa 6 mesi.

### LIVELLO DI QUALITA':

DOC Classic

### VIGNETI:

Marlengo, Merano, Tirolo 450-500m

### COLTURA:

Guyot (Controspaliera)

### ANALISI CONTENUTO:

Alcool 13,50% Vol

Acidità totale 5,90 gr./L

Residuo di zucchero 3,50 gr./L

