

VINO PIWI WHITE ROCK

Un vino unico che si distingue per la sua particolarità: nasce dalle rocce dolomitiche. Al naso si presenta incredibilmente fruttato, ricorda pompelmo e ribes bianco, avvolto da eleganti note di fiori di sambuco. Pulito, persistente e sapido in bocca. Mai stucchevole grazie ad una splendida acidità che rinfresca il palato.

UVAGGI

Bronner, Solaris e Muscaris

Dopo una delicata pressatura, la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata. Il vino matura in vasca per cinque mesi circa.

È un vino ottenuto da uve naturalmente resistenti alle principali malattie fungine della vite, la cui varietà consente di eliminare i trattamenti antiparassitari, di conseguenza rispettano anche “l'impronta carbonica” che è la CO₂ che si immette nell'aria usando trattori e mezzi con motori a scoppio, inoltre si eliminano le concimazioni e si rispettano le fonti d'acqua perché non vengono irrigate, sono resistenti alla siccità. Questa coltivazione **completamente sostenibile** in Trentino viene definita “viticoltura eroica” poiché le nostre viti resistenti crescono aggrappate alle rocce in alta montagna, in un ambiente incontaminato.

Dove ogni operazione di viticoltura e la raccolta sono estremamente difficili e manuali.

Da qui il nome **WHITE ROCK**

APPREZZABILITÀ

È un vino di notevole carattere varietale, ottimo a tutto pasto che bene si accompagna alle pietanze a base di pesce, verdure, carni bianche, pasta ed ai formaggi a fine pasto.

DATI SENSORIALI

Il colore è giallo con riflessi verdolini e il profumo floreale e fresco di agrumi. Il sapore è pieno, ancora agrumato e di lunga persistenza.



VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T.
BIANCO 2021

DA VITICOLTURA SOSTENIBILE
OTTENUTO
DA VITI RESISTENTI

WHITE ROCK

un dono di natura
e purezza
fatto al pianeta
e all'umanità tutta.

