



Azienda Agricola
PISONI

SARICA ROSSO

Vino esclusivo creato da Marco e Stefano Pisoni nel 1994 con uve Syrah e Pinot Nero che trovano il loro habitat ideale nelle colline di Pergolese. A queste uve è riservata la posizione migliore per una ottima esposizione al sole in modo che i grappoli producano il massimo colore, bouquet ed estratto. La cura posta in questo vino è attenta, minuziosa, quotidiana, quasi fosse un nuovo figlio. Per questa ragione Marco e Stefano Pisoni hanno voluto dare a questa nuova cuveé il nome "Sarica", traendolo dalla abbreviazione di quello delle loro due primogenite: Sara e Federica, appunto.



Altitudine vigneti:	350 metri s.l.m
Densità ad ettaro:	5.000 piante
Forma di allevamento:	Guyot classico
Vinificazione:	in rosso, tradizionale
Percentuale uvaggio:	80% Syrah - 20% Pinot Nero
Periodo di invecchiamento:	24 mesi in barrique
Affinamento in bottiglia:	12 mesi
Grado alcolico:	13,50 %
Acidità totale:	4,90 %
Residuo zuccherino:	0,5 %
Bottiglia:	0,75 - 1,5 litri
Descrizione organolettica	
Colore:	rosso intenso, con riflessi violacei
Profumo:	intenso e avvolgente, speziato-floreale (viola, ciclamino e ribes)
Sapore:	ciliegia selvatica e amarena, di notevole struttura, leggermente vanigliato presenta una tannicità molto armonica



Azienda Agricola
PISONI

REBO

Questo vitigno è ottenuto dall'incrocio di due varietà tipiche del Trentino, il Teroldego (autoctono) ed il Merlot.

Rebo Rigotti, ricercatore dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, ha creato questa varietà agli inizi degli anni 50 durante un lavoro dedicato alla ricerca di uve migliori durato una intera vita. Fino a qualche anno fa si pensava che Rebo derivasse dalla unione di Merlot e Marzemino; tramite l'analisi del DNA del vitigno si è accertato invece che proviene dall'unione di Merlot e Teroldego (caratteristico della Piana Rotaliana) ed è per questo che il vino è corposo, ricco, adatto all'invecchiamento.



Altitudine vigneti:	150 metri s.l.m
Densità ad ettaro:	5.000 piante
Forma di allevamento:	Guyot classico
Vinificazione:	in rosso tradizionale
Percentuale uvaggio:	100% Rebo
Periodo di invecchiamento:	18 mesi in barrique
Affinamento in bottiglia:	12 mesi
Grado alcolico:	13,5 %
Acidità totale:	5,40 %
Residuo zuccherino:	1,3 %
Bottiglia:	0,75 litri
Descrizione organolettica	
Colore :	rosso intenso tendente al rubino
Profumo:	frutti di sottobosco (lampone, viola mammola), leggermente speziato
Sapore:	vellutato, delicato, tannicità non eccessiva, ricorda l'amarena ed il ribes



Azienda Agricola
PISONI

PINOT NERO

Vitigno raro quanto prezioso, proveniente dalla Borgogna, il Pinot Nero ha trovato in Trentino viticoltori e vivaisti che, grazie ad attente ricerche condotte nel corso dei secoli, hanno saputo creare una varietà tipica, di eccezionale qualità e di basso rendimento.

La famiglia Pisoni è stata tra questi, conferendo sapientemente alle proprie uve caratteristiche particolari, quindi producendo un vino decisamente importante.

Il Pinot Nero e lo Chardonnay coltivati nella Azienda Vitivinicola Pisoni vengono impiegati anche per produrre il noto Spumante Pisoni, Brut e Riserva.



Altitudine vigneti:	400 metri s.l.m.
Densità ad ettaro:	5.000 piante
Forma di allevamento:	Guyot classico
Vinificazione:	in rosso tradizionale
Percentuale uvaggio:	100% Pinot Nero
Periodo di invecchiamento:	18 mesi in barrique
Affinamento in bottiglia:	12 mesi
Grado alcolico:	13,50 %
Acidità totale:	4,50 %
Residuo zuccherino:	1,50 %
Bottiglia:	0,75 litri
Descrizione organolettica	
Colore :	intenso con riflessi granati
Profumo:	vellutato, tendente alla ciliegia matura e ai frutti del sottobosco
Sapore:	secco, intenso, piacevolmente amarognolo e giustamente vanigliato



Azienda Agricola
PISONI

SAN SIRO ROSSO

Vino esclusivo della Azienda Vitivinicola Pisoni, prende nome dalla particella agricola posta sulla collina di San Siro, adiacente alle cantine, vicina alla piccola chiesa romanica che reca tale nome. Nato all'inizio del secolo scorso, questo vino è frutto della esperienza dei componenti la famiglia Pisoni, tutti diplomati all'Istituto di San Michele all'Adige, esperti non solo nella cura dei vigneti ma, ugualmente, nella ricerca di nuovi vitigni, uvaggi e così via. Compongono questo vino raffinato le uve di Merlot e Cabernet Sauvignon, coltivate ad una altitudine di 250 metri.



Altitudine vigneti:	250 metri s.l.m
Densità ad ettaro:	5.000 piante
Forma di allevamento:	Guyot classico
Vinificazione:	in rosso tradizionale
Percentuale uvaggio:	50% Cabernet Sauvignon; 50% Merlot
Periodo di invecchiamento:	1 anno minimo, in botti di legno tradizionale
Affinamento in bottiglia:	6 mesi
Grado alcolico:	13,00 %
Acidità totale:	5,50 %
Residuo zuccherino:	1,00 %
Bottiglia:	0,75 litri
Descrizione organolettica	
Colore :	rosso rubino
Profumo:	floreale, avvolgente
Sapore:	deciso, morbido, rotondo con giusta tannicità



Azienda Agricola
PISONI

SARICA BIANCO

Vino esclusivo della nostra Azienda, si affianca al Sarica Rosso per essere la altrettanto valida alternativa quando si desiderano accompagnare primi piatti delicati, carni magre, pesce di mare e fiume, formaggi saporiti. Sarica Bianco proviene da uve Chardonnay e Sauvignon, appositamente raccolte quando la maturazione è leggermente avanzata così da ottenere una esatta gradazione alcolica e una struttura più esaltante. La fermentazione del mosto (limpidissimo all'inizio) avviene in barrique dove permangono anche le fecce nobili per una durata di circa 10 -12 mesi. E' per questo che, anche dopo un mese dall' imbottigliamento, Sarica Bianco sa offrire un bouquet particolare e un aroma speciale. Ma è anche vino da gustare dopo qualche anno se stappato dopo un corretto riposo. La cura posta in questo vino è attenta, minuziosa, quotidiana, quasi fosse un nuovo figlio. Per questa ragione Marco e Stefano Pisoni hanno voluto dare a questa nuova cuveé il nome "Sarica", traendolo dalla abbreviazione di quello delle loro due primogenite: Sara e Federica, appunto.



Altitudine vigneti:	250 metri s.l.m.
Densità ad ettaro:	5.000 piante
Forma di allevamento:	cordone speronato
Vinificazione:	in bianco
Percentuale uvaggio:	50% Chardonnay; 50% Sauvignon
Periodo di invecchiamento:	10-12 mesi in barrique, compreso il periodo iniziale di fermentazione
Affinamento in bottiglia:	6-8 mesi
Grado alcolico:	13,5 %
Acidità totale:	6,50 %
Residuo zuccherino:	1,00 %
Bottiglia:	0,75 litri
Descrizione organolettica	
Colore :	giallo paglierino, leggermente ambrato
Profumo:	intenso, vanigliato, avvolgente, sambuco e frutta matura.
Sapore:	particolare, morbido, tendente al fruttato esotico (banana-mango), leggermente vanigliato. Per la sua grande struttura permane a lungo in bocca.



Azienda Agricola
PISONI

SAN SIRO BIANCO

La Azienda produce da generazioni questo uvaggio eccezionale proveniente da uve altrettanto eccezionali, poste in particelle situate a 450 metri di altitudine, sulla collina di San Siro, vicine alla piccola chiesa romanica che reca tale nome. E' un vino tanto curato e particolare che il 23 luglio 1930 il Vescovato di Trento lo ha riconosciuto come "Vino da Messa" e quindi come "Vino Genuino di Vite prodotto per la Celebrazione del Divin Sacrificio". E questa tradizione prosegue immutata, conferendo a questo particolare Vino da Messa equilibrio, inconfondibile morbidezza, struttura e controllato grado alcolico.



Altitudine vigneti:	450 metri s.l.m.
Densità ad ettaro:	3.500 piante
Forma di allevamento:	pergola Trentina semplice
Vinificazione:	in bianco
Percentuale uvaggio:	50% Chardonnay 50% Pinot Bianco
Periodo di invecchiamento:	3-4 mesi in acciaio
Affinamento in bottiglia:	2-3 mesi
Grado alcolico:	12 %
Acidità totale:	6,50 %
Residuo zuccherino:	1,00 %
Bottiglia:	0,75 litri
Descrizione organolettica	
Colore :	giallo chiaro, paglierino
Profumo:	fruttato, mela golden
Sapore:	particolarmente delicato, fresco e fruttato, mela matura. Permane a lungo in bocca



Azienda Agricola
PISONI

NOSIOLA

Unico vitigno autoctono bianco del Trentino (assieme al Teroldego, per i vini rossi) trova il suo miglior sviluppo e dona eccellenti risultati finali nella zona della Valle dei Laghi, percorsa dalla brezza pomeridiana, tipica del Lago di Garda (l'Ora). Il clima tipicamente mediterraneo di questa valle, consente di appassire i grappoli di Nosiola per effettuare la produzione del Vino Santo Classico-Trentino Doc, vino da dessert molto dolce, di indimenticabile struttura e bouquet. Il vitigno di Nosiola è una varietà ancora semi-selvatica (l'andamento dei tralci è quasi cespuglioso) quindi difficile da curare perché - in più - delicato e sensibile alle malattie. Poco apprezzato in passato sia per queste difficili e particolari caratteristiche sia per il sapore (reputato neutro) sta vivendo una nuova giovinezza da quando attenti viticoltori come i Pisoni hanno saputo fare apprezzare questa sua "selvaticità". La bassa resa per ettaro contribuisce a creare un autentico vino per intenditori e appassionati.



Altitudine vigneti:	350 - 400 metri s.l.m.
Densità ad ettaro:	5.000 piante
Forma di allevamento:	Guyot classico
Vinificazione:	in bianco
Percentuale uvaggio:	100 % Nosiola
Periodo di invecchiamento:	7-8 mesi in acciaio
Affinamento in bottiglia:	3-4 mesi
Grado alcolico:	12,2 %
Acidità totale:	6,00 %
Residuo zuccherino:	1,5 %
Bottiglia:	0,75 litri
Vigneto :	Collina di San Siro
Descrizione organolettica	
Colore :	verde paglierino
Profumo:	particolare sentore di albicocca e sambuco
Sapore:	nel retrogusto, leggermente amarognolo, ricorda la Nocciola e la mandorla, da cui probabilmente il nome del vitigno. Da gustare in abbinamento al pesce di lago.



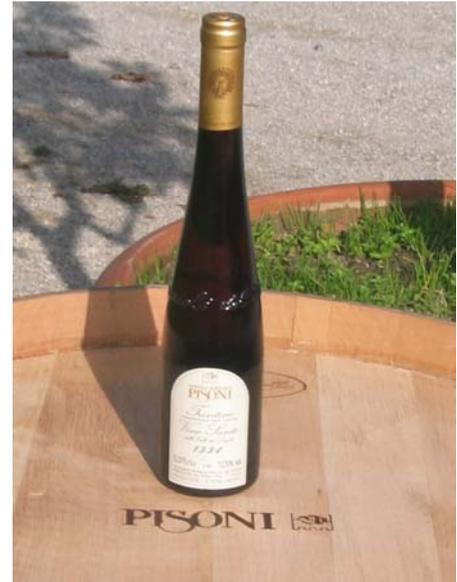
Azienda Agricola
PISONI

VINO SANTO

In Trentino la produzione del “Vino Santo” è legata strettamente alla Valle dei Laghi e al suo clima Mediterraneo e le zone maggiormente vocate a tale produzione sono appunto quelle dove è situata la Azienda Vitivinicola Pisoni (vicino al lago di Toblino).

Questo vino passito - particolare per morbidezza e giusto tenore zuccherino -viene prodotto usando unicamente uve di Nosiola, vitigno tipico di questa zona. Le uve sono poste ad appassire su particolari graticci (chiamati in dialetto arele), in ambienti ben aerati. Il periodo di appassimento è molto lungo e dura dai 5 ai 6 mesi.

L’ammostatura delle uve viene eseguita nel periodo Pasquale, durante la Settimana Santa : di qui l’ origine del nome. In Trentino sono pochissimi i viticoltori che si dedicano ancora a questa delicata produzione: tanti quanti le dita di una mano e, infatti, la produzione totale non supera i 300 ettolitri l’anno. L’Azienda Vitivinicola Pisoni è tra queste, vantando una tradizione e un primato: quasi duecento anni di ininterrotta produzione del Vino Santo.



Altitudine vigneti:	350 - 400 metri s.l.m.
Densità ad ettaro:	4.000 piante
Forma di allevamento:	pergola Trentina semplice
Vinificazione:	dopo lungo appassimento naturale
Percentuale uvaggio:	100 % Nosiola
Periodo di invecchiamento:	6-8 anni
Affinamento in bottiglia:	1 anno minimo ma può arrivare anche a diversi decenni
Grado alcolico	12,50 %
Acidità totale:	6,50 %
Residuo zuccherino:	180 grammi/lit.
Bottiglie:	0,50 - 0,375 litri
Descrizione organolettica	
Colore :	giallo ambrato, molto carico con riflessi dorati.
Profumo:	intenso, persistente, ricorda la frutta esotica (ananas, banana e l'albicocca)
Sapore:	delicato, rotondo, estremamente armonico, di intensissima struttura dovuta all'enorme contenuto di zuccheri d'uva concentratisi durante l'appassimento delle uve. Marcato è anche l'aroma di muffa nobile (tipico dei vini lungamente passiti). Con il passare degli anni aumenta il gusto marsalato che ben si armonizza con il dolce degli zuccheri.



Azienda Agricola
PISONI

CHARDONNAY

I vitigni di Chardonnay coltivati nelle proprietà Pisoni di Ponte Gobbo e Chiesura si distinguono nettamente da analoghi vitigni di altre regioni perché generano un vino elegante, corposo, leggero e raffinato.

Attualmente le più famose case di spumanti, italiane ed estere, si contendono gli approvvigionamenti di Chardonnay Trentino per i loro prodotti.

Nel caso della Azienda Vitivinicola Pisoni, parte della produzione viene impiegata anche per produrre i propri Spumanti, Brut e Riserva.



Altitudine vigneti:	150 metri s.l.m.
Densità ad ettaro:	5000 piante
Forma di allevamento:	Guyot classico
Vinificazione:	in bianco
Percentuale uvaggio:	100 % Chardonnay
Periodo di invecchiamento:	4-5 mesi in acciaio
Affinamento in bottiglia:	2-3 mesi
Grado alcolico:	12 %
Acidità totale:	5,8 %
Residuo zuccherino:	1,5%
Bottiglia:	0,75 litri
Descrizione organolettica	
Colore:	giallo paglierino
Profumo:	fruttato con sentore di mela matura
Sapore:	ricco, secco, persistente



Azienda Agricola
PISONI

CABERNET

Vitigno giunto in Trentino nel 1894 dalla Francia, è decisamente tra i più antichi d'Europa. Conosciuto fin dall'epoca Romana come Biturica (dal nome di una tribù gallica della Gironda) il Cabernet Franc rifugge dalle coltivazioni fondovalle, ama le colline, la terra argillosa e viene vinificato assieme al Cabernet Sauvignon, generando un vino davvero particolare.

Nella Valle dei Laghi il Cabernet Franc ha trovato l'habitat ideale per asciugare i propri grappoli dalla rugiada, per godere delle brezze del lago di Garda e per appropriarsi della giusta dose di sole. Vitigno aristocratico ed elegante viene da oltre 40 anni curato dagli enotecnici Pisoni per produrre questo vino corposo, pregiato, invecchiato in cantina ma pronto a proseguire, anche in bottiglia, la sua vita per esaltarne ancor più le particolari caratteristiche.



Altitudine vigneti:	250 metri s.l.m.
Densità ad ettaro:	5.000 piante
Forma di allevamento:	Guyot classico
Vinificazione:	in rosso
Percentuale uvaggio:	40 % Cabernet Franc; 60 % Cabernet Sauvignon
Periodo di invecchiamento:	1 anno nelle tradizionali botti di legno
Affinamento in bottiglia:	6 mesi
Grado alcolico:	12,50 %
Acidità totale:	5,50 %
Residuo zuccherino:	1,00 %
Bottiglia:	0,75 litri
Descrizione organolettica	
Colore :	rosso intenso, rubino
Profumo:	intenso e speziato
Sapore:	pieno, gradevolmente erbaceo e tannico ma al tempo stesso morbido



Azienda Agricola
PISONI

TEROLDEGO

Vino tipico del Trentino, di grande struttura ed eleganza.

Nasce dall'uva omonima coltivata nelle zone pianeggianti del Trentino ricche di terreni tendenzialmente sabbiosi e di carattere alluvionale.

Nella Valle dei Laghi il Teroldego ha trovato l'habitat ideale per asciugare i propri grappoli dalla rugiada, per godere delle brezze del lago di Garda e per appropriarsi della giusta dose di sole. Vitigno aristocratico ed elegante viene da oltre 40 anni curato dagli enotecnici Pisoni per produrre questo vino corposo, pregiato, invecchiato in cantina ma pronto a proseguire, anche in bottiglia, la sua vita per esaltarne ancor più le particolari caratteristiche.



Altitudine vigneti:	150 metri s.l.m.
Densità ad ettaro:	3.500 e 5.000 piante
Forma di allevamento:	cordone speronato
Vinificazione:	in rosso
Percentuale uvaggio:	100% Teroldego
Affinamento in bottiglia:	6 mesi
Grado alcolico:	13,00 %
Acidità totale:	5,50 %
Residuo zuccherino:	1,00 %
Bottiglia:	0,75 litri
Descrizione organolettica	
Colore :	rosso rubino
Profumo:	floreale, avvolgente
Sapore:	deciso, morbido, rotondo con giusta tannicità