

Puntay

PINOT BIANCO 2021

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

VITIGNO: Pinot Bianco

ZONA E TERRENO: Dai più alti rilievi collinari, 500-600 mt s.l.m. Terreno calcareo, porfirico morenico.

FORMA D'ALLEVAMENTO: Guyot

RESA/ETTARO: 60 hl/ha

VINIFICAZIONE: Parziale macerazione a freddo seguita da fermentazione in parte spontanea in botte di legno e successiva maturazione in botte di legno per almeno 12 mesi.

DATI ANALITICI: alcol: 13,5%, acidità: 6,7 g/l, zucch. res.: 2,5 g/l

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: 1-10 anni

DEGUSTAZIONE: Colore giallo chiaro e brillante con tenui riflessi verdi. Profumo fresco, floreale e delicato con note di frutta matura (mela e pera); gusto equilibrato, armonico, dal corpo pieno ed elegante, retrogusto vivace e mediamente persistente.

ABBINAMENTI: Con antipasti leggeri, insalate, asparagi, pesce, crostacei, pollame, ed anche come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C

Contiene solfiti

