

CLASSIC

PINOT BIANCO 2023

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

VITIGNO: Pinot Bianco

ZONA E TERRENO: I vigneti sono situati su pendii tra i 450 e i 600 metri sul livello del mare. Il terreno è costituito da ghiaia calcarea con un alto contenuto di porfido.

FORMA D'ALLEVAMENTO: Guyot e pergola

RESA/ETTARO: 80 hl/ha

VINIFICAZIONE: Una volta completata la fermentazione, il vino viene affinato in acciaio. L'affinamento di tre mesi sulle fecce fini assicura lo sviluppo della complessa struttura del vino.

DATI ANALITICI: alcol: 13,0 %, acidità: 5,7 g/l, zucch. res.: 2,5 g/l

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: 1 – 3 anni

DEGUSTAZIONE: Il vino ha un colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli e offre un elegante aroma floreale-minerale unito a note di frutta matura come mela e pesca. Al palato è molto diretto, con una freschezza elegante e una struttura fine.

ABBINAMENTI: Il vino è ideale come aperitivo e si sposa particolarmente bene con i piatti freschi della cucina mediterranea e con piatti a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 – 10 °C

Contiene solfiti

