

CLASSIC

PINOT BIANCO 2021

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

VITIGNO: Pinot Bianco

ZONA E TERRENO: Vigneti collinari, tra 450 e 600 m sul livello del mare. Terreno calcareo, porfirico.

FORMA D'ALLEVAMENTO: Guyot e pergola

RESA/ETTARO: 80 hl/ha

VINIFICAZIONE: Fermentazione in contenitori d'acciaio a temperatura controllata ed in protezione da ossigeno. Affinamento su fecce fini.

DATI ANALITICI: alcol: 13,5%, acidità: 6,3 g/l, zucch. res.: 2,5 g/l

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: 1-3 anni

DEGUSTAZIONE: Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli, al naso predomina l'aroma delicato di mela. Gusto lineare ed elegante, accompagnato da una gradevole freschezza.

ABBINAMENTI: Si consiglia come aperitivo e per accompagnare freschi piatti della cucina mediterranea.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7 - 9 °C

Contiene solfiti

