

Puntay

PINOT BIANCO 2022

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

CERTIFICATO BIO: Abcert IT-BIO-013

VITIGNO: Pinot Bianco

ZONA E TERRENO: I vigneti sono situati in zone collinari a 500-600 metri sul livello del mare, con esposizione a est. Il terreno è costituito da ghiaia calcarea e morene con depositi porfirici.

FORMA D'ALLEVAMENTO: Guyot

RESA/ETTARO: 60 hl/ha

VINIFICAZIONE: Una parte delle uve viene sottoposta a macerazione a freddo, seguita da una parziale fermentazione spontanea e da 9 mesi di affinamento in grandi botti di legno.

DATI ANALITICI: alcol: 13,0 %, acidità: 5,6 g/l, zucch. res.: 2,0 g/l

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: 1 – 10 anni

DEGUSTAZIONE: Il vino ha un colore giallo chiaro brillante con una sfumatura verdognola. Il suo sapore fine e floreale-minerale si combina armoniosamente con note di frutta matura come mela e pesca. Un finale vivace e fresco completa il corpo elegantemente equilibrato del vino.

ABBINAMENTI: Questo vino è da abbinare a piatti estivi freschi e leggeri, come gli asparagi o diverse piatti di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 – 12 °C

Contiene solfiti

