



PINOT BIANCO 2021

- **Descrizione:** il Pinot bianco, coltivato esclusivamente nella parte più meridionale della Valle Isarco, è annoverabile tra le varietà a bacca bianca dell'Alto Adige. Bouquet fruttato di mela e pera matura, ingentilito da sentori di delicate nuance cremose. Al palato, questo nettare dall'intenso color giallo-verde si esprime con una vivace acidità e ottime doti di armoniosa pienezza. Il terreno marno-sabbioso conferisce al vino una nota minerale.
- **Vinificazione:** fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata in cisterne di acciaio inossidabile, a seguire, stoccaggio e affinamento su fecce fini, in parte di ca.20% botte piccola di rovere
- **Allevamento della vite:** antichi impianti a pergola di ca. 40 anni e impianti a guyot
- **Posizione:** esposizione ad est, 500-550 m s.l.m., pendii con inclinazione del 30-35%
- **Clima:** alpino-mediterraneo, frescura notturna grazie ai venti discendenti
- **Valori analitici:** gradazione alcolica 14,0 % vol., acidità totale 6,4g/l, residuo zuccherino 0,8 g/l
- **Resa per ettaro:** 50 hl/ha
- **Maturazione:** fino a 5 anni
- **Abbinamenti consigliati:** ideale per aperitivi, ricette leggere a base di asparagi e pasta, variazioni di pesce
 - **Temperatura di servizio:** 10-12°C