



KLASER

Pinot Bianco Alto Adige
Riserva DOC - Salamander 2017

Un vino raffinato, risultato di un eccezionale Terroir e di un'attenta maturazione. Un vino corposo e di grande complessità aromatica, dal colore giallo dorato, come la salamandra.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo dorato

Olfatto: vino di grande complessità olfattiva, con note di mela rossa, pera Williams e melone esaltate da un leggero sentore di legno.

Gusto: beva intensa e corpo ben equilibrato, retrogusto minerale e fresco.

IN ABBINAMENTO

Il nostro Pinot Bianco Riserva si accompagna in modo ottimale ad antipasti elaborati, tartare e a piatti leggeri di carne e pollame.

VINIFICAZIONE

Dopo la fermentazione in botti di rovere da 500 l e il successivo affinamento in legno sui lieviti per 12 mesi, il vino raggiunge una prima maturazione. Seguono altri 6 mesi di affinamento sui lieviti in botti d'acciaio. La uve di grande qualità combinate al lungo affinamento sui lieviti fini sono garanzia della grande longevità del nostro Pinot Bianco.

COLPO D'OCCHIO

Varietà delle uve ed età delle viti: Pinot Bianco, 30 anni.

Località: Kardatsch, 550 m s.l.m

Terreno: ciottoli calcarei

Forma di allevamento: cordone speronato.

Viticoltura naturale integrata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12 - 14 °C

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO 5 anni

ALCOL 13,5 % vol

ACIDITÀ 5,7 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO 0,5 g/l

