



# KLASER

## Pinot Bianco Alto Adige Riserva DOC - Salamander

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.

Viticultura naturale integrata.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 12 - 14 °C

**POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO** 5 anni

**ALCOL** 14,5 % vol

**ACIDITÀ** 5,3 g/l

**RESIDUO ZUCCHERINO** 1,5 g/l