



HOS

Alto Adige DOC Pinot Bianco 2018

Puro e di carattere, il nostro Pinot Bianco nasce dalle uve migliori e dai vigneti più alti. Elegantemente fruttato, rinfrescante e leggero, come una lepre.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo verdolino
Olfatto: intenso e fruttato con note di mela, pera e agrumi.
Gusto: dalla beva molto fresca e minerale, vino corposo dal finale elegante.

IN ABBINAMENTO

Il nostro Pinot Bianco è un vino quotidiano, ideale come aperitivo, con antipasti elaborati e con piatti a base di verdure e pesce.

VINIFICAZIONE

Breve macerazione sulle bucce, fermentazione a temperatura inferiore ai 18 °C in serbatoi di acciaio, seguita da alcuni mesi di affinamento sui lieviti fini.

COLPO D'OCCHIO

Varietà delle uve ed età delle viti: Pinot Bianco nei suoi diversi cloni, da 20 a 35 anni.

Località: Vial, Planitzing, Barleit e Salt - per la maggior parte 500 m s.l.m.

Terreno: ciottoli calcarei, sabbia porfirica, terreni alluvionali con abbondante scheletro.

Forma di allevamento: impianto a spalliera e a pergola. Viti-cultura naturale integrata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10 - 12 °C

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO 3 anni

ALCOL 13 % vol

ACIDITÀ 5,6 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO 0,5 g/l