



NIKLAS

WEINGUT



DJJ Bianco

Alto Adige Bianco Riserva

Indimenticabile, forte, versatile, dominante. Quello era Josef Sölva, il padre fondatore della cantina Niklas. Nello stesso modo si presenta il nostro nobile assemblaggio di Pinot Bianco, Sauvignon Blanc, Chardonnay e Kerner di notevole complessità e forte di carattere. Un vino minerale, profondo e persistente che rispecchia perfettamente il potenziale della terra alpina e delle varietà della nostra cantina. Questa Cuvée Riserva porta l'anima, le varietà ed il potenziale della nostra cantina in modo impressionante nel bicchiere.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo oro

Olfatto: note aromatiche complesse e profonde combinate con l'affinamento in legno.

Gusto: strutturato; la mineralità e la sapidità entrano in una simbiosi interessante e finiscono in un finale succoso e lungo.

IN ABBINAMENTO

Questo vino è poliedrico e vario come le sue origini.

Un compagno adatto per tanti momenti e piatti

VINIFICAZIONE

Vendemmia e selezione delle uve a mano, macerazione sulle bucce con pressatura delicata. Fermentazione lenta in botti di rovere da 500 litri. Affinamento separato per 36 mesi sulle fecce intere in botte.

Assemblaggio: creazione della cuvée desiderata a fine 2021

COLPO D'OCCHIO

Varietà delle uve ed età delle viti: Pinot Bianco, Sauvignon Blanc, Chardonnay e Kerner; fino a 50 anni

Località: Vial, Muttergarten e Kardatsch; gran parte sopra 550 m s.l.m.

Terreno: ciottoli calcarei

Forma di allevamento: impianto a spalliera e a pergola. viticoltura naturale integrata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12 - 14 °C

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO diversi anni

TENUTA NIKLAS | Familie Sölva | Brunnenweg 31 A | Kaltern, Südtirol
T. +39 0471 963 434 | wine@niklaserhof.it | www.WEINGUT-NIKLAS.it

DIFFERENZIA I RIFIUTI		
Bottiglia	Capsula	Tappo
GL71 Vetro	ALLU4 Alluminio	FOR51 Sughero

INSIEME PER L'AMBIENTE
Verifica le disposizioni
del tuo comune