



ALTO ADIGE TERLANO
PINOT BIANCO
DOC 2009

Uve
Pinot Bianco

VINO

Colore

giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli

Odore

versatile, intenso e con note fruttate di mele mature ed un sentore esotico di pompelmo, un po' di nocciola, speziato con note di pepe bianco

Sapore

robusto e pieno con carattere ed eleganza, struttura cremosa, sapido e minerale, armonico ed invitante, dal retrogusto lungo, fresco e succoso

Vigneti

Appiano Monte, 420-500 metri sul livello del mare / terreni ghiaiosi e calcarei con esposizione est-sud / viti di età fino a 30 anni / potatura Gujot e a pergola

Vinificazione

fermentazione del mosto in recipienti d'acciaio inossidabile a temperatura controllata di 19°C per una settimana
affinamento in recipienti in acciaio inossidabile e per il 25 % in grandi botti di legno da 30 hl per 5 mesi

Abbinamenti

con frutti di mare, ricette saporite di pesce, trote grigliate ... / con Schlutzkrapfen (ravioli con spinaci e ricotta), carne bianca e pollame...

Temperatura di servizio: 12-14°C

Conservabilità: entro 3 anni

Gradazione alcolica: 13,50 % Vol.

Acidità totale: 5,50 g/l

Zuccheri residui: 3,50 g/l