



PINOT BIANCO 2024

ALTO ADIGE

Vitigno: Pinot Bianco

Sito: Caldaro - Matschatsch 630 m s.l.m.

Resa: ridotta 80 quintali/ettaro

Gradazione alcolica: 13,5 % vol.

Acidità: 6,0 g/l

Residuo zuccherino: 1,5 g/l

Descrizione: l'alta quota di coltivazione dà a questo vino una fresca acidità. Al naso si presenta con un forte aroma di agrumi, ananas e mela cotogna.

Il profumo e il gusto discreto del legno di rovere derivano dalla maturazione di un terzo del vino giovane in barrique nuove per la durata di cinque mesi. Questo conferisce al nostro Pinot Bianco fruttato un corpo deciso e mineralità con un finale persistente.

Abbinamento: questo vino è un compagno perfetto per il pesce, il pollame, la carne bianca, i risotti e i piatti leggeri di pasta.

Temperatura di servizio: 9° - 11°C