Alto Adige Pinot Bianco
Riserva

Giacitura:

- 810 m s.l.m. pendio riparato rivolto verso sud, situato sotto il paese di Fiè allo Sciliar; terreno sabbioso ghiaioso con una buona permeabilità all'acqua; forti variazioni di temperatura tra giorno e notte durante la fase di maturazione;

Sistema di allevamento: Guyot; solo da annate particolari
Rendimento: 50 hl/ha

Vinificazione:
Con la raccolta del 2016 abbiamo iniziato a selezionare e vinificare la miglior' uva Pinot Bianco del nostro patrimonio viticolo più annoso a Fiè allo Sciliar.
Pienamente matura e con un livello di acido ottimale l'uva viene raccolta a mano e dopo una breve macerazione carbonica viene pressata molto delicatamente. Dopo la chiarificazione naturale il mosto fermenta a temperature intorno ai 18°C in botti di rovere francese da 500 litri.
L'affinamento del vino giovane sulle fecce fini avviene per 10 mesi in botti di legno e per altri 6 mesi in serbatoi di acciaio prima di essere leggermente filtrato ed imbottigliato.

Descrizione del vino:
Questo Pinot Bianco variegato nel bicchiere brilla di un colore dorato con toni verdi. Convincono gli aromi complessi che ricordano pesche bianche, mele Golden Delicious mature, deliziosa frutta con nocciolo, frutti esotici e note legnose ben integrate.
Al palato si presenta pomposo, molto denso e succulento con un'acidità elegante e un finale di carattere con una nota salata. Un grande tra i Pinot Bianco.

Abbinato a:
Si abbina molto bene a pietanze sudtirolesi tipiche ma anche al pesce grigliato e ai frutti di mare, alla carne bianca e a piatti di pasta saporiti.

Periodo di conservazione: 7 - 10 anni
Temperatura di servizio: 10 -12 °C

Tenuta Bessererhof
Otmar Mair
Strada di Fié 15
I-39050 Fiè allo Sciliar (BZ)

T/F: +39 0471 601011
M: +39 338 323 05 50
info@bessererhof.it
www.bessererhof.it

Bessererhof