



## Alto Adige Pinot Bianco DOC

### Giacitura:

- 400 m s.l.m.; pendio esposto a ovest, adiacente alla tenuta; con una pendenza di oltre il 40%; terreno ricco di detriti di porfido grigio con tanto scheletro; giacitura ventilata e fresca;
- 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 7.300 viti/ha

**Rendimento:** 60 hl/ha

### Vinificazione:

A metà settembre e inizio ottobre l'uva pienamente matura viene vendemmiata, poi si procede alla pressatura delicata dell'uva intera. Il mosto è chiarificato naturalmente e in seguito fermentato nel serbatoio d'acciaio a una temperatura controllata di 18 °C. La maturazione del vino dura 6 mesi e avviene sulle fecce fini prima dell'imbottigliamento a maggio.

### Descrizione del vino:

Il Pinot Bianco brilla in un giallo paglierino con dei riflessi verdi. Ha un aroma di note fresche e complesse che ricordano la mela verde, la pera e gli agrumi con l'aggiunta di un velo di menta. In bocca questo vino rivela una struttura molto buona con dell'acidità fresca, tanta mineralità e pastosità nel finale.

### Speisenempfehlung:

È un buon vino da aperitivo o da abbinare a primi piatti sudtirolesi e piatti di pesce.

**Periodo di conservazione:** 5 anni

**Temperatura di servizio:** 10 -12 °C