

# PINOT BIANCO

**DOC 2019**

**UVAGGIO:** Pinot Bianco

**ETÀ DELLE VITI:** 6 - 31 anni

**TEMPERATURA:** 10 - 12 °C

**CONSUMO:** 2020 - 2022

**RESA/ETTARO:** 70 hl / ha

**FORMA D'ALLEVAM.:**  
guyot e pergola

**ALCOL:** 13,0 %

**ZUCCH. RESIDUO:** 2,5 g/l

**ACIDITÀ:** 6,6 g/l

Contiene solfiti

» Un'eleganza attraente e rilassata, sorseggiatelo assieme ad una commedia anni 60... o scegliete d'immergervi nella cultura Mitteleuropea e preparatevi degli splendidi "Schlutzkräpfen". «

## PROVENIENZA

Il Pinot Bianco è stato portato in Alto Adige nel 1852 dall'arciduca Giovanni d'Austria, da allora si è integrato tanto da erigere la regione a suo territorio di elezione. Molti esperti considerano l'Alto Adige come una delle migliori zone al mondo per la coltivazione del Pinot Bianco.

## ANNATA

Un inverno ed un inizio della primavera relativamente miti, seguiti da un aprile e un maggio umidi e freddi, hanno in prima battuta accelerato il germogliamento ma in seconda battuta hanno rallentato la vegetazione. Dopo la fioritura, iniziata a giugno, il tempo è cambiato e il clima si è fatto più caldo e secco. La fine dell'estate ha ritardato la maturazione delle uve con piogge frequenti e temperature inferiori alla media, imponendo scelte coraggiose riguardo al momento della raccolta. La vendemmia ha preso inizio il 4 settembre e si è protratta fino alla fine di ottobre.

## VINIFICAZIONE

Pressatura dell'uva intera raccolta matura e perfettamente sana, decantazione naturale, fermentazione a temperatura controllata di 16-18 °C, maturazione di 3 mesi sulle fecce fini in vasche d'acciaio.

## VIGNETO

Vigneti collinari, tra 450 e 600 m sul livello del mare. Terreno calcareo argilloso di medio impasto, molto minerale.

## SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- colore giallo paglierino con riflessi verdi
- fruttato fresco da mela Golden, pera e mela cotogna
- sapido con acidità ben equilibrata e finale tutto frutto

## ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Apprezzato anche come aperitivo, si accompagna ad antipasti leggeri e a piatti a base di pesce.

## PREMIAZIONI

**JAMES SUCKLING** - 2016: 92 p.; 2017: 91 p.; 2018: 90 p.

**ROBERT PARKER** - 2018: 90 p.

**SLOW WINE** - 2016: Vino quotidiano

**BEREBENE GAMBERO ROSSO** - 2011, 2014: Oscar qualità/prezzo

**WINE & SPIRITS** - 2013: Best Buy