

LINEA
CLASSICA

ALTO ADIGE PINOT BIANCO 2020

Non c'è da stupirsi se il Pinot Bianco costituisca il vitigno bianco più estesamente coltivato della Cantina San Michele Appiano. I freschi venti notturni di ricaduta che scendono dalla catena della Mendola unitamente a terreni ghiaiosi a contenuto calcareo e leggermente argilloso offrono a queste uve condizioni ottimali, per trasformarsi in un vino bianco fresco ed equilibrato, la cui vivace acidità invita alla beva.



giallo lucente con
riflessi verdognoli



profumo fruttato
di mela e pera



equilibrato,
fine e piacevole

VARIETÀ:
Pinot Bianco

ETÀ:
da 5 a 30 anni

VIGNETI:
Località: vigneti ubicati nelle giaciture più elevate del Comune di Appiano (480-650m)
Esposizione: sud-est
Terreni: ghiaiosi a contenuto calcareo con leggera quotaparte argillosa
Forma di allevamento: Guyot e Pergola

VENDEMMIA:
metà a fine settembre; raccolta e selezione manuali delle uve.

VINIFICAZIONE:
fermentazione e parziale svolgimento della fermentazione malolattica in tini d'acciaio.

RESA:
70 hl/ha

DATI ANALITICI:
Contenuto alcolico: 13,5 %
Acidità: 5,6 gr/lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
8-10°

CONSIGLI D'ABBINAMENTO:
Vino flessibile da aperitivo e in accompagnamento a pietanze; squisito con antipasti mediterranei, pesce, carne bianca, pasta e pizza così come con formaggi leggeri oppure ad esempio con in Tirtlen o krapfen salati tirolesi.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:
3 a 4 anni

