



Linea classica

ALTO ADIGE TERLANO PINOT BIANCO

CLASSIFICAZIONE: DOC - Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO: pinot bianco

ZONA DI PRODUZIONE: Terlano

VIGNETI: Le uve provengono dal comune di Terlano ad un'altitudine di ca. 300 m s.l.m. da suoli porfirici esposti a sud-est.

VINIFICAZIONE: Pigiatura delicata e fermentazione per 9-10 giorni a temperatura controllata (18°C) in acciaio. In parte fermentazione malolattica e a seguire affinamento sui lieviti fini in botti d'acciaio.

CARATTERISTICHE: Il nostro Pinot bianco è un vino bianco fresco e fruttato, di colore giallo verdognolo fino a giallo chiaro, con un elegante profumo di mela e pera. In bocca è sapido con una piacevole acidità.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: È adatto per antipasti leggeri e piatti a base di pesce, apprezzato anche come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12° C

TEMPO DI CONSERVAZIONE: 2 - 3 anni

ANALISI:

alcool: ca. 13% vol

acidità: ca. 5 g/l

residuo zuccheri: ca. 1 g /l

