

# JOSEF BRIGL

## Linea tenute

### **ALTO ADIGE PINOT BIANCO Vigna HASELHOF**

**CLASSIFICAZIONE:** DOP - Denominazione di Origine Protetta

**VITIGNO:** Pinot bianco

**ANNATA:** 2019

**VIGNETI:** la Tenuta Haselhof è situata a Colterenzio sopra Cornaiano a 500 metri d'altitudine. Il suolo ricco di scheletro a matrice porfirica con infiltrazioni argillose conferisce al vino una persistente nota minerale accompagnata da una piacevole acidità che ne dona freschezza. Il vigneto esposto a est viene accarezzato dal sole mattutino e l'escursione termica tra il giorno e la notte ne consente la concentrazione degli aromi varietali nelle uve.

**VINIFICAZIONE:** dopo la raccolta manuale dei grappoli avviene una soffice pigiatura. Il mosto così ottenuto viene chiarificato tramite sedimentazione naturale a freddo. La fermentazione a temperatura controllata avviene in parte in acciaio ed in parte in botti di rovere francese da 5 ettolitri. Qui seguirà la fermentazione malolattica ed un lento affinamento sui lieviti fini fino all'imbottigliamento.

**CARATTERISTICHE:** di colore giallo paglierino è un vino fresco, fruttato, con piacevoli note dolci di vaniglia che ne conferiscono eleganza. In bocca risulta morbido, minerale e con un'equilibrata acidità. La complessità che ne deriva lo rende un vino longevo con un'interessante prospettiva di maturazione ed evoluzione negli anni futuri.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** si abbina molto bene con pesce bianco e di fiume, ottimo con una tartar di trota trentina con mele.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10 - 12° C

**TEMPO DI CONSERVAZIONE:** 2 - 6 anni

**ANALISI:**

alcool: ca. 14% vol

acidità: ca. 5,4 g/l

residuo zuccheri: ca. 2,6 g/l

