



ACQUISTATO IL

"Dellago" Pinot Bianco Alto Adige DOC 2022

2020

Un bianco di altissima qualità



Svinando®

Il Südtirol Alto Adige DOC Dellago di Cantina Bolzano eredita una storia importante: il Pinot Bianco che ne disegna il cuore arrivò in Alto Adige nel 1850, introdotto dall'arciduca Giovanni d'Austria. Di strada ne ha fatta, in un secolo e mezzo abbondante: il nobile lignaggio si percepisce alla prima occhiata. Di un bel colore giallo paglierino, con screziature verdognole, sfodera un profilo olfattivo fruttato, con cenni di mela Golden Delicious accompagnati da note di pera e pesca bianca. Buona la mineralità all'assaggio, con notevole struttura e accentuata eleganza. il Südtirol Alto Adige DOC Dellago di Cantina Bolzano è ottimo con asparagi, piatti vegetariani, pasta e pollame. Delizioso con tutti gli aperitivi. Un vino armonioso e delicato, nobile: da regalarsi in occasioni speciali.

Cantina Bolzano nasce nel 1908, quando 30 viticoltori locali decisero di unire le proprie realtà produttive sotto una comune bandiera. Oggi i soci coltivano 340 ettari di vigneto tra i 200 e i 1000 metri di altitudine: passione, esperienza e impegno consentono a Cantina Bolzano di vinificare etichette di grande successo. Nuovi e antichi saperi sono ben rappresentati dalla sede principale della Cantina Bolzano: un maestoso cubo rivestito di lamine di alluminio color bronzo, con incisioni e aperture che ricordano una foglia di vite stilizzata. Un bel modo di raccontarsi, anche dal punto di vista estetico: passato e futuro hanno radici comuni, e da queste radici nascono vini di riconosciuta qualità e di conturbante fascino.

La Vigna

Terreno Le colline e i pendii che circondano la città di Bolzano sono costituite da depositi di origine morenica, da materiali porfirici e dolomitici, sono areate e ben esposte

Esposizione Nord/Ovest, 500m s.l.m.

Allevamento spalliera

Densità imp. 5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Bianco Fermo Secco DOC

Provenienza Alto Adige

Uve 100% Pinot Bianco

Gradazione 14% vol.

Temp. Servizio 14°

Quando Berlo 4 anni

Abbinamento ottimo come aperitivo, con asparagi, pesce, piatti di pasta, pollame e piatti vegetariani

Vinificazione dopo la pressatura delle uve selezionate, il mosto fermenta in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Una parte del vino affina per qualche mese in barriques francesi

Sensazioni giallo paglierino con riflessi verdognoli, fruttato di mela Golden Delicious, pera e pesca bianca accompagnato da note minerali, elegante e strutturato con una buona mineralità

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821