



ACQUISTATO IL .....

**Pinot Bianco Alto Adige DOC**

**2016**

## Gusto deciso



In Alto Adige il pinot bianco è coltivato da così tante generazioni che la definizione "vitigno internazionale" stride nelle orecchie dei vignaioli. Il Pinot Bianco di Winzerberg è caratterizzato dai profumi precisi e avvolgenti di agrumi, con un gusto fresco che si rivela particolarmente piacevole nel finale.

Winzerberg nasce da un'intuizione di Guido Folonari, erede di una delle storiche famiglie del vino italiane, che una quindicina di anni fa decide di sviluppare un progetto enologico ambizioso. "Quando ho deciso di cominciare da solo questa avventura, ho veramente deciso di prendere e partire. Cosa cercavo? Non lo sapevo neanche io. Cercavo un luogo che mi emozionasse. Ho avuto la fortuna di trovarne 4". Così, in breve tempo, le quattro aziende vinicole realizzate nelle più prestigiose aree di produzione tra Piemonte, Toscana e Alto Adige, prendono vita, diventando anche punti di riferimento nello scenario enologico italiano.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Ghiaioso-sabbioso
<b>Esposizione</b>	Sud-est, 400-600 m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità imp.</b>	4500 ceppi per ettaro
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Alto Adige
<b>Uve</b>	Pinot Bianco 100%
<b>Gradazione</b>	13,5% vol.
<b>Temp. Servizio</b>	8-10°
<b>Quando Berlo</b>	Entro un anno da oggi
<b>Abbinamento</b>	Antipasti, primi piatti con sughi poco strutturati, carni bianche, frutti di mare.
<b>Vinificazione</b>	Vendemmia manuale; breve macerazione sulle bucce e pressatura soffice; fermentazione in acciaio a temperatura controllata; affinamento in acciaio per circa 4 mesi e in bottiglia per ulteriori 2 mesi.
<b>Sensazioni</b>	Colore giallo paglierino con riflessi verdolini; corredo olfattivo sviluppato su toni fruttati di mela gialla, pera, pesca e ananas; assaggio di bella freschezza, con finale molto gradevole.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821