ACQUISTATO IL .....

Pinot Bianco Alto Adige DOC 2017



Piace a tutti

Mette davvero d'accordo tutti, bianco leggero, paglierino scarico, lievi note fruttate, in bocca buon corpo equilibrato da acidità moderata e finale con accenni freschi e sapidi

Castel Sallegg ha sede a Caldaro e vanta una tradizione di qualità che parte dal lontano 1851, anno in cui gli attuali possedimenti con i vigneti circostanti divengono proprietà dei Conti von Kuenburg. Ancora oggi le cantine si trovano all?interno del Castello, a testimonianza di un?aristocrazia rurale che da sempre vede convivere la vita del Castello con l?attività vitivinicola.

La Vigna

Terreno	Calcareo, sabbioso, con ghiaia porfirica e arenaria.
Esposizione	Sud-est, 550 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	Pinot bianco 100%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Pesce d?acqua dolce, crostacei, primi piatti a base di pasta con pesce, verdure.
Vinificazione	Illimpidimento del mosto a freddo e fermentazione controllata a bassa temperatura. Affinamento per 4 mesi in botti d?acciaio inox su lieviti fini. Una minima parte (5%) fermenta e affina in barrique.
Sensazioni	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; al naso è fresco e fruttato con note di noce, mele mature, limone, fiori di sambuco e ananas; in bocca presenta una buona struttura ed un'acidità fresca e piacevole.

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