



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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821