



ACQUISTATO IL .....

Pinot Bianco Alto Adige DOC 2024

2024

## Freschezza altoatesina



Fresco, equilibrato, beverino...un bianco che sa mettere tutti d'accordo e che sa farsi apprezzare soprattutto in abbinamento a piatti estivi.

La tradizione enologica della Valle Isarco ha origini antichissime, come dimostra il ritrovamento di manufatti destinati alla produzione di vino che risalgono al 500 a.C. I terreni morbidi e ben ventilati, il clima asciutto, le giornate soleggiate tipiche del periodo di maturazione delle uve, e la forte escursione termica tra giorno e notte, rendono la zona particolarmente adatta alla creazione di vini bianchi di grande qualità, ed è in questa direzione che Cantina Cantina Valle Isarco ha orientato la sua produzione. Vini profumati, minerali, eleganti e di grande carattere.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Alluvionale, caldo, fertile e profondo
<b>Esposizione</b>	Sud, 450-650 m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	7000 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>	12°
<b>Quando Berlo</b>	Entro 1 anno da oggi
<b>Abbinamento</b>	Formaggi, aperitivi, piatti a base di uova o funghi, pesce al vapore o al forno, pasta, antipasti.
<b>Vinificazione</b>	Pigiatura delicata. Alla fermentazione a temperatura controllata segue la maturazione in serbatoi di acciaio inox.
<b>Sensazioni</b>	Colore giallo con riflessi verdognoli; al naso presenta un leggero ma piacevole bouquet di frutta; in bocca è vellutato, pieno, dalla fresca acidità e corpo elegante.

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821