



ACQUISTATO IL

Pinot Bianco Alto Adige DOC 2024

2024

Freschezza altoatesina



Svinando

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.

La Vigna

Terreno Alluvionale, caldo, fertile e profondo

Esposizione Sud, 450-650 m s.l.m.

Allevamento Guyot

Densità imp. 7000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Alto Adige

Uve Pinot Bianco 100%

Gradazione 13,5% vol.

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo Entro 1 anno da oggi

Abbinamento Formaggi, aperitivi, piatti a base di uova o funghi, pesce al vapore o al forno, pasta, antipasti.

Vinificazione Pigiatura delicata. Alla fermentazione a temperatura controllata segue la maturazione in serbatoi di acciaio inox.

Sensazioni 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 Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821