ACQUISTATO IL .....

"Dellago" Pinot Bianco Alto Adige DOC 2025 2025



Un bianco di altissima qualità

Il Südtirol Alto Adige DOC Dellago di Cantina Bolzano eredita una storia importante: il Pinot Bianco che ne disegna il cuore arrivò in Alto Adige nel 1850, introdotto dall'arciduca Giovanni d'Austria. Di strada ne ha fatta, in un secolo e mezzo abbondante: il nobile lignaggio si percepisce alla prima occhiata. Di un bel colore giallo paglierino, con screziature verdognole, sfodera un profilo olfattivo fruttato, con cenni di mela Golden Delicious accompagnati da note di pera e pesca bianca. Buona la mineralità all'assaggio, con notevole struttura e accentuata eleganza. il Südtirol Alto Adige DOC Dellago di Cantina Bolzano è ottimo con asparagi, piatti vegetariani, pasta e pollame. Delizioso con tutti gli aperitivi. Un vino armonioso e delicato, nobile: da regalarsi in occasioni speciali.

Cantina Bolzano nasce nel 1908, quando 30 viticoltori locali decisero di unire le proprie realtà produttive sotto una comune bandiera. Oggi i soci coltivano 340 ettari di vigneto tra i 200 e i 1000 metri di altitudine: passione, esperienza e impegno consentono a Cantina Bolxano di vinificare etichette di grande successo. Nuovi e antichi saperi sono ben rappresentati dalla sede principale della Cantina Bolzano: un maestoso cubo rivestito di lamine di alluminio color bronzo, con incisioni e aperture che ricordano una foglia di vite stilizzata. Un bel modo di raccontarsi, anche dal punto di vista estetico: passato e futuro hanno radici comuni, e da queste radici nascono vini di riconosciuta qualità e di conturbante fascino.

La Vigna

Terreno	Le colline e i pendii che circondano la città di Bolzano sono costituite da depositi di origine morenica, da materiali porfirici e dolomitici, sono areate e ben esposte
Esposizione	Nord/Ovest, 500m s.l.m.
Allevamento	spalliera
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	100% Pinot Bianco
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	14°
Quando Berlo	4 anni
Abbinamento	ottimo come aperitivo, con asparagi, pesce, piatti di pasta, pollame e piatti vegetariani
Vinificazione	dopo la pressataura delle uve selezionate, il mosto fermenta in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Una parte del vino affina per qualche mese in barriques francesi
Sensazioni	giallo paglierino con riflessi verdognoli, fruttato di mela Golden Delicious, pera e pesca bianca accompagnato da note minerali, elegante e strutturato con una buona mineralità

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