

Svinando

ACQUISTATO IL

"Schutterstein" Pinot Bianco Vigneti delle Dolomiti IGT 2012019

2019 SCHUTTERSTEIN PRIOT BLANC

La Vigna

Terreno calcareo, argilloso e porfirico

Esposizione Sud Ovest

Allevamento guyot

Densità imp. 4500

II Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Alto Adige

Uve 100% Pinot Bianco

Gradazione 12.5% vol Temp. Servizio 12 gradi Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione la fermentazione e la relativa vinificazione avvengono per 6 mesi su lieviti integrali in botti di acciaio inox a una temp di

Svinando

20gradi centigradi

Sensazioni Questo pinot bianco deve la sua facilità di beva ai terreni di provenienza, calcarei, argillosi e porfirici, danno un bouquet di

profumi importante.

Dal vigneto circolare del Castello di Villa

Il Pinot Bianco Schutterstein di Baron Longo è prodotto con uve raccolte nel pittoresco vigneto circolare che cinge la collina su cui sorge il castello di Villa. Siamo a Egna, provincia di Bolzano, nella parte meridionale dell'Alto Adige. Vendemmia rigorosamente manuale, le uve sono velocemente conferite in cantina per essere trasformate attraverso una vinificazione accurata in acciaio a cui segue, come da stile della cantina, una fase di prolungato affinamento del vino sulle sue fecce fini. Il risultato è un calice di colore giallo paglierino brillante, con profumi ampi e floreali. Si notano, poi, anche sensazioni eleganti di frutta a polpa bianca e gialla. Stesso quadro aromatico anche in bocca, dove però il vino si rivela soprattutto fresco, fragrante e ben equilibrato. E' un bianco perfetto se il nostro menù prevede piatti di pesce. Ma grazie alla sua buona complessità, sa tranquillamente reggere il confronto anche con piatti a base di carne bianca o con formaggi non troppo stagionati.

Un'azienda ricca di storia e di antiche nobili tradizioni. Tenuta Baron Longo si trova in Alto Adige, e per la precisione Egna, in provincia di Bolzano. Il castello di Villa, situato nella omonima località, e il Palais Longo a Egna, che risale addirittura al XVIII secolo, sono due elementi fondamentali della proprietà. Il castello, in particolare, è un edificio di grande suggestione. Si erge, infatti, su una collina a forma conica interamente ricoperta da una vigna disposta in cerchi concentrici. Entrambi gli edifici, comunque, per la loro unicità e storicità sono sotto tutela dei beni culturali fin dal 1949. Oggi la cantina è gestita da Anton von Longo-Liebenstein, appartenente all'ultima generazione della famiglia. La tenuta dispone di oltre 15 ettari di superficie coltivabile e per produrre i proprie vini utilizza esclusivamente le uve provenienti dai propri vigneti. Anton von Longo-Liebenstein è membro dell'Associazione dei Liberi Vignaioli dell'Alto Adige e della FIVI, la Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti. Quelli di Baron Longo sono vini naturali che si distinguono per finezza, nobiltà ed eleganza.