ACQUISTATO IL .....

"Schulthauser" Pinot Bianco Alto Adige DOC 2025 2025



Solo dalle migliori uve, selezionate e raccolte a mano

Schulthauser, il Pinot Bianco proposto qui da cantina cooperativa di San Michele Appiano, appartiene alla linea Selezione della cantina. Vini provenienti dai vigneti selezionati e ambasciatori del proprio terroir che rispecchiano in modo unico i punti di forza dei piccoli impianti. Il Pinot Bianco, in particolare, in Alto Adige si è perfettamente ambientato da molti anni. E proprio per questo è stato scelto come base per uno dei vini bianchi più importanti della cantina. Viene prodotto addirittura dal 1982, e nasce da una lavorazione molto accurata delle migliori uve selezionate e raccolte a mano. La quantità maggiore, circa l'85% del vino, è fermentato in tini d'acciaio, mentre la rimanente parte viene lavorata in botti di legno e svolge anche la cosiddetta fermentazione malolattica. I due vini ottenuti sono quindi assemblati nel mese di febbraio, prima di essere imbottigliati. Giallo paglierino con riflessi verdi, al naso presenta netti ricordi di mela, albicocca e pera. In bocca, invece, è intenso ed equilibrato, con una piacevole cremosità e una grande persistenza aromatica. Tipico vino da aperitivo, e per l'estate, è versatile e sa accompagnatore con soddisfazione diversi piatti. Ottimo con i frutti di mare.

Circa 2milioni di bottiglie l'anno. Qualità media altissima. Circa 350 soci. Sono questi i numeri, e i fatti, che caratterizzano la bella cantina cooperativa di San Michele Appiano. Fondata nel 1907 per volontà di pochi vignaioli a loro modo visionari, oggi è una delle più solide realtà del Nord Italia, con vini apprezzati, e premiati, in ogni parte del mondo. Se si pensa all'Alto Adige e ai suoi buoni varietali, San Michele Appiano non può mancare. La sua produzione, infatti, è dominata dai vini prodotti con le uve tipiche della regione, dal Gewürztraminer al Müller Thurgau. Dal Sauvignon al Riesling. Dal Pinot Bianco al Lagrein. Tutte uve di montagna che crescono grazie al clima mite e ai suoli unici dei suoi vigneti. Oggi la cantina può contare su circa 400 ettari vitati. Una superficie enorme, se si pensa all'Alto Adige, ma piccola in termini assoluti. Specie se si considera il numero di soci della cantina. Nella gestione delle vigne, un team di tecnici e agronomi affianca costantemente ogni socio conferitore, offrendo preziosi consigli su come condurre i propri filari. Se ne ottengono uve di altissima qualità che, una volta giunte in cantina, vengono lavorate per esaltarne ogni minima sfumatura, grazie alle più innovative tecniche enologiche. Benvenuti in Alto Adige.

La Vigna

Terreno	Ghiaioso a contenuto calcareo e presenza di argilla
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	100% Pinot Bianco
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	La quantità maggiore (85%) è fermentata in tini d'acciaio, la rimanente in botti di legno con successivo svolgimento della fermentazione malolattica. I due vini sono quindi assemblati nel mese di febbraio.
Sensazioni	Giallo paglerino con riflessi verdi. Nette espressioni fruttate di mela, albicocca e pera. Intenso ed equilibrato con cremosità fruttata

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