



ACQUISTATO IL

Pinot Bianco Alto Adige DOC 2024

2024

Perfetto in mille occasioni



Svinando

La Vigna

Terreno

Terreni leggeri con tessiture calcaree e porfiriche.

Esposizione Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia

Vino bianco fermo

Provenienza

Alto Adige

Uve

100% Pinot Bianco

Gradazione

13% vol

Temp. Servizio

12 gradi

Quando Berlo

entro 3-5 anni

Abbinamento

Vino molto versatile per tante occasioni, ottimo in abbinamento a primi piatti leggeri ma anche corposi, carne bianca e pollame.

Vinificazione

Le uve vengono pressate in maniera soffice ed il mosto subisce la chiarifica statica. Successivamente viene fermentato in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata di 20°C. Il vino poi affina per alcuni mesi sui propri lieviti in contenitori inox.

Sensazioni

I brillanti riflessi giallo paglierino del Pinot Bianco rivelano un delicato bouquet, che spazia dalle note fruttate di mela ad un delicato sentore di erbe. Al palato colpiscono la sua elegante pienezza, la mineralità e la vivace acidità che sfocia in persistente freschezza.

100% Pinot Bianco, vinificato in acciaio a temperatura controllata per poi essere affinato, sempre in vasche di acciaio, sui propri lieviti fini. Sembra fin troppo semplice. Eppure in questo vino si percepisce chiaramente l'origine montana. Del resto le uve, raccolte a mano, provengono da vigneti che godono di una forte pendenza, con terreni leggeri. Il segreto, caso mai, va ricercato nell'inedita sinergia si crea tra la freschezza dei terreni in altitudine, che possono arrivare fino ai 900 metri, e quelli delle zone più calde, che si trovano a un'altezza media di 250 metri. Il risultato è un interessante bianco, caratterizzato da un colore giallo paglierino brillante. Al naso si scopre un delicato bouquet che spazia dalle note fruttate di mela a un delicato sentore di erbe. In bocca, invece, colpisce per la sua elegante pienezza, la spiccatà mineralità e la vivace acidità che sfocia in una persistente freschezza. È un vino estremamente versatile, perfetto in mille occasioni. Ottimo con i formaggi di media stagionatura, e il vino giusto per accompagnare un goloso pollo alla griglia o un coniglio al forno.

Elena Walch è un nome che non ha certo bisogno di presentazioni tra gli appassionati di vino italiani (e probabilmente di buona parte del mondo). Elena Walch, infatti, è semplicemente sinonimo di vino di qualità dell'Alto Adige. Azienda a conduzione familiare, Elena Walch è da sempre promotrice di qualità ed innovazione. Architetto di professione, Elena ha sposato l'erede di una delle più antiche famiglie vinicole della regione, e ha saputo introdurre importanti concetti di modernizzazione nell'azienda di famiglia che oggi è condotta dalle figlie Julia e Karoline. Il principio è che i vini debbano essere espressione unica del proprio terreno, del clima e del lavoro svolto in vigna. E che il vigneto debba essere lavorato secondo i principi della sostenibilità per essere lasciati in eredità alle prossime generazioni. Con circa 60 ettari in produzione, tra cui spiccano i due vigneti VIGNA Castel Ringberg a Caldaro e VIGNA Kastelaz a Tramin, l'azienda di Elena Walch è certamente una delle più interessanti realtà vinicole dell'Alto Adige.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821