ACQUISTATO IL .....

Pinot Bianco Vigneti delle Dolomiti IGT 2022 2022

Un grande classico

Un grande classico. Questo Pinot Bianco proposto da Konrad Oberhofer non è certo un vino che ha bisogno di presentazioni. Vitigno di origine francese, sui ripidi pendii dell'Alto Adige sa esprimersi al meglio. In questo caso le uve provengono da vigneti con buona esposizione, caratterizzati da suoli marnosi e leggeri. Dopo la vendemmia, le uve vengono velocemente conferite in cantina per dare inizio alla fase di trasformazione. Si parte con una pigiatura soffice con cui si ottiene un mosto limpido e, grazie a un lento processo di precipitazione naturale, privo di sedimenti. Si passa quindi alla fase di fermentazione a temperatura controllata a cui segue un veloce affinamento in acciaio. Colore paglierino di media intensità, al naso rivela profumi floreali caldi e persistenti. In bocca è piacevolmente fresco, grazie a una spiccata acidità. Questa caratteristica, inoltre, è indice di notevoli possibilità di evoluzione e di tenuta al trascorrere del tempo. Vino caratterizzato da un eccellente equilibrio, accompagna benissimo antipasti e piatti di pesce.

Konrad Oberhofer era un vignaiolo con un approccio all'avanguardia. Riconosciuto il potenziale dei suoi vigneti, ha iniziato a vinificare separatamente le uve delle singole tenute, aumentando così la qualità dei suoi vini. Questa visione moderna lo portò presto ad abbandonare la vendita di vino sfuso, scegliendo la commercializzazione in bottiglia. Oggi, con la stessa perseveranza e passione di allora, Martin Foradori ha raccolto il testimone del nonno Konrad, selezionando e vinificando uve dai pregiati vigneti dell'Alto Adige, in modo da portare avanti la storica tradizione della sua famiglia e dei suoi vini rinomati in tutto il mondo. Se un tempo era la Schiava, vitigno autoctono locale, a monopolizzare il mercato, oggi sono le altre varietà come il Lagrein, anch'esso autoctono, e il nobile Pinot Nero. Con loro Gewürztraminer, Pinot Bianco, Sauvignon e Müller Thurgau.

La Vigna

Terreno Marnoso, leggero e soggetto a veloce riscaldamento.

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Alto Adige

Uve Pinot Bianco 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Le uve vengono pigiate leggermente, il mosto liberato dai sedimenti per precipitazione naturale e lasciato fermentare a temperatura controllata.

Sensazioni Colore paglierino di media intensità, molto pulito con profumi floreali caldi e persistenti. Al palato presenta una spiccata acidità, indice di notevoli possibilità di evoluzione e di tenuta. Colpisce per l'equilibrio d'insieme.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821