



ACQUISTATO IL

Pinot Bianco Vigneti delle Dolomiti IGT 2022

2022

Un grande classico



Svinando

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.

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