ACQUISTATO IL .....

Pinot Bianco Terlano Alto Adige DOC 2024 2024



Il più classico dei classici

Il più classico dei classici. Il Pinot Bianco è una delle varietà tipiche dell'Alto Adige che racchiude in sé i diversi terroir della regione. Vino perfetto da gustare ogni giorno, è una di quelle bottiglie con cui si va sempre sul sicuro. Impossibile che qualcuno dica che non gli piace. Questa versione proposta dalla cantina Muri-Gries, in particolare, nasce da uve raccolte in vigneti soleggiati del comune di Appiano. Siamo tra i 420 e i 500 metri di altitudine. Qui le viti, che raggiungono i 30 anni d'età, trovano le condizioni ideali per dar vita a frutti di alta qualità, terreni ricchi di ghiaia e buone esposizioni. Vinificazione super semplice, al termine della fermentazione il vino viene suddiviso in due parti. Circa l'80% prosegue il suo percorso in acciaio, la restante parte invece prende la via della botte grande, da 30 ettolitri, dove rimane per circa 5 mesi. Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, al naso stupisce per l'intenso e poliedrico aroma di mele mature, un tocco esotico di agrumi, un leggero sentore di nocciola e note speziate di pepe bianco. In bocca risulta pieno e robusto, elegante e di carattere, cremoso, sapido e minerale. Un vino armonico ed invitante dal finale persistente, succoso e fresco. Da servire fresco in abbinamento a canederli al formaggio, frutti di mare e trota alla griglia.

Dalla Svizzera con amore. Si potrebbe sintetizzare così la bella storia di Muri-Gries, risalente al 1845 quando, un gruppo di monaci benedettini proveniente da Muri, in Svizzera, giunse a Gries, alle porte di Bolzano. Qui rilevò l'abbazia dei canonici agostiniani e con essa anche la loro attività vitivinicola già antica di secoli. Nacque così una stretta simbiosi fra convento, cantina e vigneti, rimasta intatta fino ai giorni nostri. Oggi la cantina Muri-Gries può contare sulla produzione di vini d'eccellenza, ottenuti esclusivamente dalle uve dei vigneti più pregiati della tenuta. In cantina, per la vinificazione vengono usate moderne vasche in acciaio. Poi botti in legno e barrique per completare l'affinamento dei buoni vini ottenuti in particolare dal Lagrein, varietà autoctona amante dei terreni altoatesini.

La Vigna

Terreno	terreni di ghiaia calcarea
Esposizione	Sud-est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto-Adige
Uve	Pinot Bianco
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Dopo una settimana di fermentazione a temperatura controllata di 19° in acciaio inox, il vino viene affinato in serbatoi di acciaio per il 20% in botte grande per 5 mesi
Sensazioni	Intenso e poliedrico aroma di mele mature, un tocco esotico di agrumi, un leggero sentore di nocciola

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