



ACQUISTATO IL

Pinot Bianco Alto Adige DOC

2023

Freschezza altoatesina



Fresco, equilibrato, beverino...un bianco che sa mettere tutti d'accordo e che sa farsi apprezzare soprattutto in abbinamento a piatti estivi.

La tradizione enologica della Valle Isarco ha origini antichissime, come dimostra il ritrovamento di manufatti destinati alla produzione di vino che risalgono al 500 a.C. I terreni morbidi e ben ventilati, il clima asciutto, le giornate soleggiate tipiche del periodo di maturazione delle uve, e la forte escursione termica tra giorno e notte, rendono la zona particolarmente adatta alla creazione di vini bianchi di grande qualità, ed è in questa direzione che Cantina Cantina Valle Isarco ha orientato la sua produzione. Vini profumati, minerali, eleganti e di grande carattere.

La Vigna	
Terreno	Alluvionale, caldo, fertile e profondo
Esposizione	Sud, 450-650 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	7000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Alto Adige
Uve	Pinot Bianco 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Formaggi, aperitivi, piatti a base di uova o funghi, pesce al vapore o al forno, pasta, antipasti.
Vinificazione	Pigiatura delicata. Alla fermentazione a temperatura controllata segue la maturazione in serbatoi di acciaio inox.
Sensazioni	Colore giallo con riflessi verdognoli; al naso presenta un leggero ma piacevole bouquet di frutta; in bocca è vellutato, pieno, dalla fresca acidità e corpo elegante.

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. 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