



CLASSIC

ALTO ADIGE DOC PINOT BIANCO 2025

Non c'è da stupirsi se il Pinot Bianco costituisca il vitigno bianco più estesamente coltivato della Cantina San Michele Appiano. I freschi venti notturni di ricaduta che scendono dalla catena della Mendola unitamente a terreni ghiaiosi a contenuto calcareo e leggermente argilloso offrono a queste uve condizioni ottimali, per trasformarsi in un vino bianco fresco ed equilibrato, la cui vivace acidità invita alla beva.



giallo lucente con riflessi verdognoli



profumo fruttato di mela e pera



equilibrato, fresco, fine e piacevole

VARIETÀ:

Pinot Bianco

ETÀ:

Da 5 a 30 anni

ANBAUGEBIET:

Località: vigneti ubicati nelle giaciture più elevate del Comune di Appiano (480-650m)

Esposizione: sud-est

Terreni: ghiaiosi a contenuto calcareo con leggera quotaparte argillosa

Forma di allevamento: Guyot

VENDEMMIA:

Da inizio a metà settembre; raccolta e selezione manuali delle uve.

VINIFICAZIONE:

Fermentazione e parziale svolgimento della fermentazione malolattica in tini d'acciaio.

RESA:

70 hl/ha

DATI ANALITICI:

Contenuto alcolico: 13,5%

Acidità: 6,0 gr/lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10 °C

CONSIGLIO D'ABBINAMENTO:

Vino versatile, da tutto pasto.

Antipasti mediterranei, pesce, carni bianche, pasta, pizza, formaggi delicati e Tirtlen (Krapfen salati tirolesi ripieni di ricotta).

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

3 a 4 anni

KELLEREI **ST MICHAEL - EPPAN** CANTINA

stmichael.it

office@stmichael.it