

Ventus ferat ✨ Ventus creat
FALLWIND



ALTO ADIGE DOC

PINOT BIANCO EPPAN-BERG- SCHULTHAUS 2025

Il Pinot Bianco, il più importante vitigno a bacca bianca dell'Alto Adige, è come una "Bella Addormentata" che, poco dopo il risveglio, si è subito proposto come „vino da parata“ della regione. Lo Schulthaus, un classico fra i Pinot Bianco dell'Alto Adige, è stato vinificato e imbottigliato la prima volta già nel 1982. Non è un campione chiassoso, piuttosto un Pinot Bianco completo, finemente fruttato e fresco in grado di sedurre il palato sia per la cremosa morbidezza sia per l'acidità di razza.



giallo paglierino
con riflessi verdognoli



nette espressioni
fruttate di mela,
pera fresca e fiori bianchi



vivace ed
equilibrato con
cremosità fresca
e fruttata

VARIETÀ:

Pinot Bianco

ETÀ:

Da 10 a 40 anni

VIGNETI:

Vigneti in zona "Schulthaus", sopra Castel Moos ad "Appiano Monte" (540-620m)
Esposizione: Sud/Est

Terreni: ghiaiosi a contenuto calcareo e presenza di argilla
Forma di allevamento: Guyot

VENDEMMIA:

Metà settembre; raccolta e selezione manuali delle uve.

VINIFICAZIONE:

La quantità maggiore (85%) è fermentata in tini d'acciaio, la rimanente in botti grandi con successivo svolgimento della fermentazione malolattica. I due vini sono quindi assemblati nel mese di febbraio.

RESA:

60 hl/ha

DATI ANALITICI:

contenuto alcolico: 13,5%
acidità: 6,0 gr/lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10° C

CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

Aperitivo raffinato e vino estivo, perfetto da bere con leggerezza.
Crostacei e pesce, piatti delicati di selvaggina da piuma, Schlutzkrapfen
altoatesini.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

Da 4 a 5 anni

KELLEREI **ST. MICHAEL - EPPAN** CANTINA

stmichael.it | office@stmichael.it