Ventus ferat ✶ Ventus creat

FALLWIND

ALTO ADIGE DOC

PINOT BIANCO SCHULTHAUS 2023

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 Schulthauser, 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:
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:
fine settembre; raccolta e selzione 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: 14%
acidità: 5,55 gr/lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
8-10°

CONSIGLI D'ABBINAMENTO:
tipico vino da aperitivo e per l'estate, ma anche versatile accompagnatore di pietanze: è consigliato tanto sui frutti di mare e il pesce in generale, quanto su piatti delicati di selvaggina di piuma. Un abbinamento particolarmente consigliato è con gli "Schlutzkrapfen" tirolesi o gnocchi al formaggio.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:
4 a 5 anni

KELLEREI St. MICHAEL-EPPAN CANTINA

stmichael.it | office@stmichael.it