

LINEA
SELEZIONE

ALTO ADIGE PINOT BIANCO SCHULTHAUSER 2019

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 Schulthausen, 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 verdi



Nette espressioni
fruttate di mela,
albicocca e pera



Intenso ed
equilibrato con
cremosità fruttata

VARIETÀ:
Pinot Bianco

ETÀ:
10 a 40 anni

VIGNETI:
Località: 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 e Pergola

VENDEMMIA:
fine settembre, raccolta e selezione manuali delle uve.

VINIFICAZIONE:
la quantità maggiore (85%) è fermentata in tini d'acciaio, la rimanente in botti di legno 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: 5,7 gr/lit

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 "Schlutzkräpfen" tirolesi o gnocchi al formaggio.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:
4 a 5 anni

RICONOSCIMENTI:
2018: 94 Punti Wine Enthusiast, 91 Punti James Suckling, 91 Punti Decanter
2015: 89 Punti Wine Spectator
2012: 90 Punti Wine Spectator; 90 Punti Wine Enthusiast

