

CLASSIC

ALTO ADIGE PINOT BIANCO 2021

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, fine e piacevole

VARIETÀ:

Pinot Bianco

ETÀ:

da 5 a 30 anni

VIGNETI:

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:

fine 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: 5,6 gr/lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10°

CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

Vino flessibile da aperitivo e in accompagnamento a pietanze; squisito con antipasti mediterranei, pesce, carne bianca, pasta e pizza così come con formaggi leggeri oppure ad esempio con in Tirtlen o krapfen salati tirolesi.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

3 a 4 anni

