

PINOT BIANCO

DOC 2022

UVAGGIO: Pinot Bianco

ETÀ DELLE VITI: 5 - 35 anni

TEMPERATURA: 10 - 12 °C

CONSUMO: 2023 - 2025

RESA/ETTARO: 70 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.:

guyot e pergola

ALCOL: 13,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,5 g/l

ACIDITÀ: 6,0 g/l

Contiene solfiti

» Un'eleganza attraente e rilassata, sorvegliatelo assieme ad una commedia anni 60... o scegliete d'immergervi nella cultura Mitteleuropea e preparatevi degli splendidi "Schlutzkräpfen". «

PROVENIENZA

Il Pinot Bianco è stato portato in Alto Adige nel 1852 dall'arciduca Giovanni d'Austria, da allora si è integrato tanto da erigere la regione a suo territorio di elezione. Molti esperti considerano l'Alto Adige come una delle migliori zone al mondo per la coltivazione del Pinot Bianco.

ANNATA

I mesi invernali del 2022 sono stati decisamente poveri di precipitazioni. Solo aprile ha portato piogge significative e ha riempito un i serbatoi d'acqua. Il mese di maggio è stato uno dei più caldi mai registrati e ha dato una spinta forte alla vegetazione. L'intera estate è stata caratterizzata dalla siccità e ha ricordato le estati del 2003 e del 2015. La maturazione delle uve è progredita rapidamente e le prime uve sono state vendemmiate il 24 agosto. Poiché anche l'autunno non ha portato quasi nessuna pioggia, la vendemmia si è svolta senza problemi e sono state raccolte uve eccellenti. La vendemmia è terminata già a metà ottobre.

VINIFICAZIONE

Pressatura dell'uva intera raccolta matura e perfettamente sana, decantazione naturale, fermentazione a temperatura controllata di 16-18 °C, maturazione di 3 mesi sulle fecce fini in vasche d'acciaio.

VIGNETO

Vigneti collinari, tra 450 - 600 m sul livello del mare. Terreno calcareo argilloso di medio impasto, molto minerale.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- colore giallo paglierino con riflessi verdi
- fruttato fresco da mela Golden, pera e mela cotogna
- sapido con acidità ben equilibrata e finale tutto frutto

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Apprezzato anche come aperitivo, si accompagna ad antipasti leggeri e a piatti a base di pesce.

PREMIAZIONI

JAMES SUCKLING - 2016: 92 p.; 2017: 91 p.; 2018: 90 p., 2019: 91 p., 2020: 92 p., 2021: 91 p.,

ROBERT PARKER - 2018: 90 p.; 2019: 92 p., 2020: 92 p., 2021: 92 p.,

SLOW WINE - 2016: Vino quotidiano