

PINOT BIANCO „VOM STEIN“

ALTO ADIGE DOC



SORTE PINOT BIANCO

ANBAUGEBIET Weinberge rund um die Gemeinden Kurtinig, Salurn und Margreid im Südtiroler Unterland, diese gehören zu den ältesten und traditionsreichsten in Südtirol.

ERZIEHUNGSFORM Pergel mit 3000-3500 Rebstöcken/ha und moderne Spaliererziehung (5000/ha).

BODENBESCHAFFENHEIT Tiefgründige steinige Böden mit unterschiedlich hohen Sandanteilen.

ERTRAG 75 hl/ha

WEINBEREITUNG Die Lese erfolgt in kleinen Bins um vorzeitiges Quetschen der Beeren zu vermeiden. Über ein Rüttelpult bzw. Förderband werden die Trauben (entrappt oder als ganze) ohne jeglichen Einsatz von Pumpen auf die Presse befördert. Die Trauben werden sanft gepresst und der Most durch natürliche Sedimentation entschleimt und bei konstanter Temperatur (18°-21°) mit Trockenreinzuchthefen vergoren. Es folgt eine 4-monatige Lagerung auf der Feinhefe.

WEINBESCHREIBUNG Jugendlich frisch und unverkennbar elegant präsentiert sich unser Pinot Bianco. Leuchtend hellgelb in der Farbe, floreal und feinfruchtig in der Nase. Die frische und mineralische Säurestruktur und der beeindruckend ausgewogene Abgang prägen den Geschmack dieser eleganten Weißweinsorte. Passt hervorragend zu Risotto, gebackenem Fisch und Gerichten aus hellem Fleisch.

SERVIERTEMPERATUR. 12°C

LAGERFÄHIGKEIT 2-4 Jahre

WEINANALYSE	Alkohol	13,0 % Vol.
	Säure	5,5 g/l
	Restzucker	2,5 g/l