

QUINTESSENZ

PINOT BIANCO DOC 2019

UVAGGIO: Pinot Bianco

ETÀ DELLE VITI: 15 – 30 anni

TEMPERATURA: 10 – 12 °C

CONSUMO: 2021 – 2033

RESA/ETTARO: 45 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: guyot

ALCOL: 14,0 %

ZUCCH. RESIDUO: 1,5 g/l

ACIDITÀ: 6,5 g/l

Contiene solfiti

» La memoria indugia su mitologia di ninfe, di grazia e freschezza di acque. Un invito a tuffarsi nella purezza cristallina di felici ricordi e perdervi sorridendo. «

ANNATA

Un inverno ed un inizio della primavera relativamente miti, seguiti da un aprile e un maggio umidi e freddi, hanno in prima battuta accelerato il germogliamento ma in seconda battuta hanno rallentato la vegetazione. Dopo la fioritura, iniziata a giugno, il tempo è cambiato e il clima si è fatto più caldo e secco. La fine dell'estate ha ritardato la maturazione delle uve con piogge frequenti e temperature inferiori alla media, imponendo scelte coraggiose riguardo al momento della raccolta. La vendemmia ha preso inizio il 4 settembre e si è protratta fino alla fine di ottobre.

VINIFICAZIONE

Pigiatura estremamente lenta delle uve intere, fermentazione spontanea del mosto non filtrato in botti di rovere da 500 l e in botti grandi di legno, maturazione in legno per 10 mesi, sulle fecce fini con bâtonnage continuo.

VIGNETO

I vigneti giacciono a 550-600 m s.l.m. a St. Nikolaus e sono rivolti verso Est. Il terreno è in prevalenza calcareo con conoidi di origine glaciale, spezzoni di roccia dolomitica. Terreni sciolti e ben aerati che vanno dal neutro al basico.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- giallo paglierino luminoso con riflessi verde chiaro
- ampio bouquet con note di frutta e sfumature di erbe; mela gialla fresca, melone melata, essiccata di camomilla e note di grafite
- al palato è armonioso con finale salato, consistenza cremosa e acidità croccante; piacevole retrogusto

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Splendido con una zuppa di pesce, Risotto alle erbe, pesce e pollame grigliato.

PREMIAZIONI

ROBERT PARKER – 2016: 94 p., 2017: 93 p., 2018: 95+ p.

JAMES SUCKLING – 2016: 93 p., 2017: 93 p., 2018: 92 p.

VINOUS – 2016: 91 p., 2017: 93 p.

GARDINI NOTES – 2018: 94 p.,

GAMBERO ROSSO – 2016: 2 Bicchieri Rossi, 2017: 3 Bicchieri, 2018: 2 Bicchieri Rossi

SLOW WINE – 2016: Grande Vino

BIBENDA – 2016: 5 Grappoli, 2017: 4 Grappoli, 2018: 4 Grappoli

I VINI DI VERONELLI – 2016: 90 p., 2017: 92 p., 2018: 92 p.

LUCA MARONI – 2016: 90 p., 2017: 91 p., 2018: 92 p.

FALSTAFF – 2016: 92 p., 2017: 94 p., 2018: 92 p.