

# PINOT BIANCO

## DOC 2020

**UVAGGIO:** Pinot Bianco

**ETÀ DELLE VITI:** 5 - 35 anni

**TEMPERATURA:** 10 - 12 °C

**CONSUMO:** 2021 - 2023

**RESA/ETTARO:** 70 hl / ha

**FORMA D'ALLEVAM.:**

guyot e pergola

**ALCOL:** 13,0 %

**ZUCCH. RESIDUO:** 2,5 g/l

**ACIDITÀ:** 6,5 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

Dopo un inverno relativamente mite, marzo è stato ricco di precipitazioni. In aprile, invece, il clima era secco e caldo. La fioritura si è presentata un po' prima del solito, e l'estate è trascorsa senza notevoli periodi di caldo. Ciò nonostante, il vantaggio vegetativo si è assottigliato mano a mano che ci si avvicinava alla stagione della vendemmia. Le prime uve sono state raccolte all'inizio di settembre. L'ultimo carico è giunto in cantina il 9 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 e 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.

**ROBERT PARKER** - 2018: 90 p.; 2019: 92 p.

**SLOW WINE** - 2016: Vino quotidiano

**BEREBENE GAMBERO ROSSO** - 2011, 2014: Oscar qualità/prezzo

**WINE & SPIRITS** - 2013: Best Buy