

PINOT BIANCO

DOC 2023

UVAGGIO: Pinot Bianco

ETÀ DELLE VITI: 5 – 35 anni

TEMPERATURA: 8 – 10 °C

CONSUMO: 1 – 3 anni

RESA/ETTARO: 70 hl/ha

FORMA D'ALLEVAM.:

guyot e pergola

ALCOL: 13,0 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,5 g/l

ACIDITÀ: 5,7 g/l

Contiene solfiti



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

L'annata viticola 2023 è stata caratterizzata da un clima mutevole e ha richiesto una grande attenzione nel lavoro in vigna. Un inverno con poca neve e un marzo caldo hanno accelerato l'inizio della vegetazione. Un aprile ordinario e un maggio piovoso hanno portato a una fioritura vicina alla media a lungo termine. Giugno è stato instabile, con ondate di calore e siccità. Luglio ha portato molte piogge e alcune giornate molto calde. Nonostante le forti escursioni termiche di agosto, un autunno splendido ci ha portato a una vendemmia di pieno successo, con qualità dell'uva complessivamente molto buone.

VIGNETO

Sui pendii tra i 350 e i 600 metri di altitudine, le uve crescono su ghiaia calcarea ricca di minerali e argillosa con una parte di sabbia.

VINIFICAZIONE

Le uve mature e sane vengono lavorate con una pressatura a grappolo intero, seguita da una chiarificazione naturale del mosto. La fermentazione avviene a una temperatura controllata di 18 °C. Segue un affinamento di 3 mesi sulle fecce fini in acciaio.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

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

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Questo Pinot Bianco si abbina bene ad antipasti leggeri e piatti a base di pesce ed è apprezzato anche come aperitivo.

PREMIAZIONI

JAMES SUCKLING – 2018: 90 p., 2019: 91 p., 2020: 92 p., 2021: 91 p., 2022: 91 p.

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