

VIAL

PINOT BIANCO DOC 2020

UVAGGIO: Pinot Bianco

ETÀ DELLE VITI: 10 – 30 anni

TEMPERATURA: 10 – 12 °C

CONSUMO: 2021 – 2026

RESA/ETTARO: 60 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: guyot

ALCOL: 13,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,5 g/l

ACIDITÀ: 5,7 g/l

Contiene solfiti

» Le tracce del mare sono incastonate nella roccia calcarea di questo vigneto e rimane nel ricordo sapido del suo finale. «

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 soffice dell'uva, in parte intera, in parte diraspata e macerata. Decantazione, fermentazione lenta a temperatura controllata di 16° C, maturazione sulle fecce fini in vasca d'acciaio (20% in botti grandi di legno) per 6 mesi, filtrazione e imbottigliamento a aprile.

VIGNETO

Vigneti collinari con esposizione est tra 500 e 550 m sul livello del mare. Ai piedi della mendola esistono condizioni ottimali di maturazione delle uve per vini particolarmente fruttati e freschi: forte escursione termica con giorni caldi e notte fresche, terreno calcareo-porfirico argilloso.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- giallo paglierino
- fruttato fresco con profumi di mela gialla e pera, minerale con sentori di noce e fieno
- tanto frutto anche al palato, sapido con un acidità ben integrata, lunga persistenza

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Ottimo come aperitivo, è ideale per antipasti leggeri e piatti a base di pesce.

PREMIAZIONI

ROBERT PARKER – 2015: 91 p.; 2016: 91+ p., 2017: 90 p.; 2019: 93 p.

JAMES SUCKLING – 2012: 90 p.; 2016, 2017: 91 p., 2019: 91 p.

WINE ENTHUSIAST – 2016: 91 Pkt. - Editors' Choice

GAMBERO ROSSO – 2007-2016: 2 Bicchieri

DOCTOR WINE – 2014: 91 p.; 2016: 92 p.

BIBENDA – 2017: 4 Grappoli, 2018: 4 Grappoli, 2019: 4 Grappoli

VINOUS – 2018: 91p.

GIARDINI NOTES – 2015: 91p.

LUCA MARONI – 2017: 91 p., 2018: 90 p., 2019: 94 p.