

QUINTESSENZ

PINOT BIANCO DOC 2018

UVAGGIO: Pinot Bianco

ETÀ DELLE VITI: 16 - 26 anni

TEMPERATURA: 10 - 12 °C

CONSUMO: 2020 - 2032

RESA/ETTARO: 45 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: guyot

ALCOL: 13,5 %

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

Nel complesso, le condizioni climatiche dell'annata 2018 sono state molto buone. Le precipitazioni invernali e primaverili hanno fornito sufficiente umidità e, di conseguenza, condizioni di impollinazione ideali. L'abbondanza di sole e le temperature superiori alla media durante l'estate e l'autunno hanno determinato una situazione di siccità, che è stata compensata da forti temporali in agosto. Grazie alle condizioni climatiche ottimali di fine estate è stato possibile raccogliere uve sane e mature.

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.

JAMES SUCKLING - 2016: 93 p., 2017: 93 p.

VINOUS - 2016: 91 p.,

GAMBERO ROSSO - 2016: 2 Bicchieri Rossi, 2017: 3 Bicchieri

DOCTOR WINE - 2016: 91 p.,

SLOW WINE - 2016: Grande Vino

BIBENDA - 2016: 5 Grappoli, 2017: 4 Grappoli

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

LUCA MARONI - 2016: 90 p., 2017: 91 p.,

FALSTAFF - 2016: 92 p., 2017: 94 p.