

misterioso, disteso, da scoprire

Südtirol - Pinot Bianco

Vino: Pinot bianco AMPERG

Vitigno: Pinot bianco 100%

Allevamento: pergola e Guyot

La posizione e le sue caratteristiche: Le uve Pinot bianco per questo vino provengono dai vigneti attorno al paese di Caldaro in Oltradige.

Vinificazione: L'attenta selezione dopo un anno di duro lavoro nei vigneti rappresenta la condizione di partenza per la torchiatura. Dopo l'accurata diraspatura dell'uva e un primo periodo di macerazione a freddo, si procede a pigiatura soffice del mosto. La temperatura del mosto viene regolata a ca. 17°C, dopodiché può iniziare la fermentazione. Dopo circa una settimana si effettua la prima svinatura. I mesi seguenti il vino rimane in acciaio a fermentare sui lieviti frequentemente rimestati. Verso aprile dell'anno successivo il vino viene imbottigliato.

Descrizione del vino: Il Pinot bianco convince con la sua freschezza e il suo fruttato.

Colore: brillante, giallo chiaro con riflesso verdognolo.

Profumo: aromi freschi e grintosi di mela verde e fiori di prato.

Sapore: robusto, fresco e vivace, sorprende con una corposità imponente.

Accostamenti: antipasti leggeri e piatti a base di pesce, è gradito anche come aperitivo.



Klaus Lentsch

WEINGUT TENUTA