

L'identità

stuzzicante, cristallino, avvincente

Weissberg - Südtiroler Pinot Bianco Riserva

Vitigno: Pinot Bianco 100%

Forma di allevamento: spalliera (guyot)

Il sito e le sue caratteristiche: terreni argillosi di ghiaia calcarea ai piedi delle montagne della Mendola, con un elevato contenuto di dolomia e un contenuto di ferro fortemente variabile (red loam). I terreni sono molto profondi e dispongono di una preziosa riserva d'acqua permanente.

Vinificazione: un'accurata vendemmia dopo un anno di duro lavoro in vigna è il presupposto per iniziare le prime fasi della pressatura. Dopo un'accurata diraspatura delle uve e un periodo di macerazione a freddo, il mosto viene pressato delicatamente. La prima fase della fermentazione inizia nel tino. Dopo la fase turbolenta della fermentazione, il vino giovane viene trasferito nei tonneaux, di cui il 50% in prima fermentazione e il resto in seconda fermentazione. Il vino matura per circa dodici mesi con frequenti rimescolamenti delle fecce fini, fino alla vendita dopo un ulteriore anno di affinamento in bottiglia.

Caratteristiche del vino: Il Weissberg affascina per la sua eleganza estremamente cristallina con un emozionante finale minerale leggermente salato.

Colore: giallo paglierino brillante

Profumo: vino bianco fruttato e discreto, con un piacevole bouquet speziato; ricorda la mela matura e i fiori di campo.

Gusto: corpo forte e gusto finemente fruttato con un finale emozionante; acidità fresca e vivace; minerale.

Consigliato con: formaggi a pasta molle, antipasti di pesce e piatti estivi.

Temperatura di bevuta: 12 -15°C



Klaus Lentsch

WEINGUT TENUTA