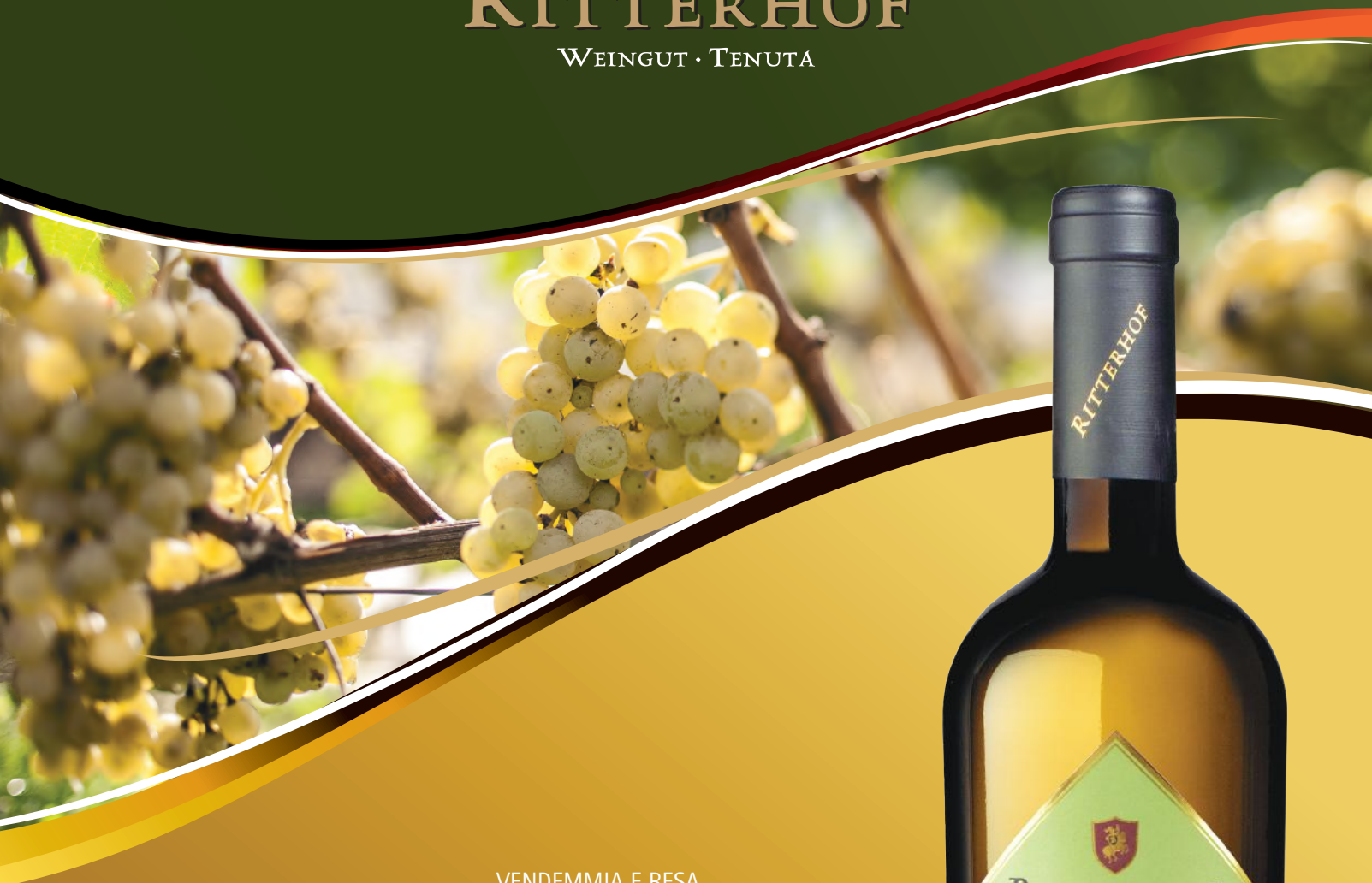




RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA



WEISSBURGUNDER – PINOT BIANCO VERUS

DENOMINAZIONE DEL VINO
Alto Adige Pinot Bianco Verus DOC

VERUS - IL GENUINO
Autentico nel gusto, e nel manifestarsi.
Particolarmente apprezzato da decenni
per la sua personalità articolata.

AREA DI COLTIVAZIONE
In bassa Atesina e nel comune di Renon
ad una quota di 450-650 m.
La coltivazione avviene in impianti a
guyot con circa 7500 piante per ettaro.
Il terreno va da argilloso con ciottoli a
morenico con sedimenti di porfido.

VENDEMMIA E RESA
La raccolta manuale dell'uva a piena
maturazione avviene tra fine settembre
e metà ottobre con una resa di 50
ettolitri per ettaro.

VINIFICAZIONE
Dopo una breve macerazione a
freddo di 3-4 ore le uve vengono
pressate delicatamente e il mosto
viene chiarificato per sedimentazione
naturale. La fermentazione avviene in
inox ad una temperatura di 17 °C per
circa 12 giorni. Successivamente affina
ulteriori 7 mesi sui lieviti fini.

DESCRIZIONE DEL VINO
Tipico il colore chiaro con riflessi verdi.
Bouquet complesso che spazia dalla
mela verde fino ai frutti esotici. Al
palato è sapido, di grande pienezza,
eleganza, con note minerali e
presistente.

ABBINAMENTI
Il pinot bianco Verus si abbina
perfettamente agli aperitivi, a quasi
tutti gli antipasti e al pesce grigliato.

