



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

WEISSBURGUNDER – PINOT BIANCO

DENOMINAZIONE DEL VINO

Alto Adige Weissburgunder DOC

UVE

Pinot Bianco

AREA DI COLTIVAZIONE

Le viti di Pinot Bianco sono coltivate a Oltradige e nella Bassa Atesina, a 250 – 500 metri sul livello del mare con il sistema a pergola e guyot. Il tipico terreno argilloso e sabbioso è il presupposto ideale per la maturazione di queste uve.

RACCOLTA & RESA

La vendemmia delle uve di Pinot Bianco avviene da metà a fine settembre. Le uve vengono selezionate a mano e da esse si ricavano 70 ettolitri di vino per ettaro.

VINIFICAZIONE

Le uve di Pinot Bianco appena selezionate vengono pressate delicatamente dopo una breve fermentazione a cappello, separate dalle fecce e fatte fermentare ad una temperatura costante di 20°C in serbatoi d'acciaio inossidabile.

DESCRIZIONE DEL VINO

Di colore giallo paglierino chiaro dai riflessi verdognoli, questo Pinot Bianco si presenta all'olfatto con un profumo variegato, leggero e aromatico ed ha un aroma fruttato di mele appena colte. Al palato eccelle per la sua struttura discreta ed elegante. Ha un'acidità fresca e delicata nel retrogusto che conferisce a questo vino un'armonia equilibrata.

ABBINAMENTI

Il nostro Pinot Bianco è eccezionale come vino da aperitivo o accompagnamento per antipasti leggeri, caldi e freddi, ricette a base di verdure e pesce cotto.

