



# RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

Weinstraße Nr.1 · Strada del Vino n.1

## VERUS Pinot Bianco

VERUS Alto Adige Pinot Bianco DOC

### AREA DI COLTIVAZIONE

In bassa Atesina e sul 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 persistente.

### ABBINAMENTI

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



» VERUS - Il genuino «

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