



RITTERHOF

WEINGUT · TENUTA

Weinstraße Nr.1 · Strada del Vino n.1

Pinot Bianco

Alto Adige Pinot Bianco DOC 2025

Giallo paglierino chiaro, aromi di mela fresca. Elegante e armonioso.

IL TERROIR

La posizione: 250–500 metri s.l.m.

Il terreno: argilloso e sabbioso – la base ideale per questo vitigno

La vite: sistema di allevamento a pergola e guyot

LA RACCOLTA

Vendemmia a mano tra metà e fine settembre

LA VINIFICAZIONE

Breve macerazione a freddo, pressatura delicata e fermentazione a temperatura controllata (20 °C) in serbatoi d'acciaio inossidabile

L'ESPERIENZA

Nel bicchiere: colore giallo paglierino chiaro dai riflessi verdi

Al naso: variegato, leggermente aromatico, con note di mela fresca

Al palato: struttura discreta ed elegante con una fresca e delicata armonia

ABBINAMENTI IDEALI...

aperitivo | antipasti leggeri (caldi & freddi) | verdure | pesce

Vitigno: **100% Pinot Bianco**

2025

Resa: 70 hl/ha

Alc. 13.0 %

Servire a: 10-12 °C

Acidità totale 6.32 g/l

Longevità: 2 - 3 anni

Zuccheri residui 2.3 g/l

