

ERSTE+NEUE

WINE of SÜDTIROL ALTO ADIGE

Puntay Pinot Bianco 2017 Alto Adige DOC

VITIGNO: Pinot Bianco

CLIMA: Temperato alpino

TERRENO: Terreno calcareo, porfido

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

RESA PER ETTARO: 55 hl/ha

VINIFICAZIONE: Fermentazione a temperature controllata e maturazione in grandi botti di legno per 7 mesi.

DATI ANALITICI: alcool: 14,0 vol., acidità totale: 5,3 g/l, zuccheri residui: 2,6 g/l

DA BERE: 2018-2021

DEGUSTAZIONE: Colore giallo chiaro e brillante con tenui riflessi verdi. Profumo fresco, floreale e delicato con note di frutta matura (mela e pera); gusto equilibrato, armonico, dal corpo pieno ed elegante, retrogusto vivace e mediamente persistente.

SI ACCOMPAGNA: Con antipasti leggeri, insalate, asparagi, pesce, crostacei, pollame, ed anche come aperitivo.

DA SERVIRE: 8 – 10 °C

