

ALTO ADIGE DOC
PINOT BIANCO

- ANNATA** 2019
VITIGNO Pinot Bianco
ALTITUDINE 450 - 650 m
TERRENO terreni alluvionali con sedimenti porfirici, caldi, fertili e molto profondi
- VINIFICAZIONE** Lavorazione e pigiatura delicate, fermentazione a temperatura controllata e maturazione sulle fecce nobili in serbatoi in acciaio inox, nessuna fermentazione malolattica
- CARATTERISTICA**
Colore giallo con riflessi verdognoli
Profumo delicato bouquet di fiori e frutta
Sapore secco, pieno, vellutato, con corpo elegante e fresca acidità
- INVECCHIAMENTO** 3 - 5 anni
- ABBINAMENTO** antipasti, piatti di pasta, risotti, pesce cotto a vapore e al forno, piatti a base di uova o funghi, asparagi, formaggi e come aperitivo
- TEMP. DI SERVIZIO** 8° - 10°
- VALORI ANALITICI**
Gradazione alcolica 13,5 % vol.
Zuccheri residui 1,9 g/l
Acidità 6,4 g/l



EISACKTALER KELLEREI
Leitach 50 • 39043 Klausen (BZ)
Südtirol • Italien
www.eisacktalerkellerei.it
info@eisacktalerkellerei.it
Tel. +39 0472 847 553
MwSt.Nr. - 00124420217