



MERAN
KELLERER - CANTINA

A.A. PINOT BIANCO "FESTIVAL"

Il Pinot Bianco si sente perfettamente a proprio agio sui terreni aridi e sui pendii soleggiati del Meranese e della Val Venosta. Da oltre 150 anni questo vitigno a bacca bianca viene coltivato con grande successo, tant'è che negli ultimi anni è divenuto la varietà di punta fra i bianchi dell'Alto Adige.

Un vero fuoriclasse.



LINEA:

Festival



ZONA DI COLTIVAZIONE:

Marlengo, Merano, Tirolo, Labers
450 - 550 m



ETÀ DELLE VITI:

5 - 30 anni



VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO:

Colore giallo verdognolo brillante, profumo fresco e fruttato di mele verdi e agrumi. Il sapore è ricco ed equilibrato con toni aciduli marcatamente vivaci.



INVECCHIAMENTO:

3 anni +



ANALISI CONTENUTO - ANNATA 2019:

ALCOOL: 13,5 %
ACIDITÀ TOTALE: 6,0 g/l
ZUCCHERO RESIDUO: 2,6 g/l



VARIETÀ:

Pinot Bianco



TERRENI:

leggeri, permeabili d'origine morenica, sabbiosi, argillosi, arricchiti di humus



VINIFICAZIONE:

Fermentazione alcolica in serbatoi di inox, cui segue la maturazione sui lieviti per circa 5 mesi. Fermentazione malolattica parziale.



ABBINAMENTO:

aperitivo, antipasti leggeri, pesce, ricette a base di canederli



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12 - 14°C