



MERAN
KELLEREI • CANTINA

A.A. PINOT BIANCO "TYROL"

Nessun altro vino è in grado di descrivere l'Alto Adige in modo più calzante e fedele del Pinot Bianco "Tyrol". Questo nobile vino proviene da un unico, antico vigneto a ridosso della "culla del Tirolo" - il famoso Castel Tirolo - con rese che di fatto sono già molto contenute. Questo versante sud-occidentale molto secco e arido, con pendenze fino al 50%, è delimitato lateralmente da una fitta foresta che lo protegge da forti intemperie. Allo stesso tempo, di notte, i venti in discesa dai versanti delle montagne del Gruppo di Tessa portano ad un forte calo delle temperature. Maturato e affinato in fusti d'acciaio e botti di rovere, questo vino complesso entusiasma per la sua finezza, le note fruttate, la notevole mineralità e il suo considerevole potenziale d'invecchiamento.



LINEA:

Linea Vigneti e rarità



ZONA DI COLTIVAZIONE:

Tirolo
550 m



TERRENI:

leggeri, permeabili e d'origine morenica



VINIFICAZIONE:

La fermentazione alcolica avviene in barrique, acciaio ed in grandi botti di rovere, cui segue la maturazione sui lieviti per circa 8 mesi. Avviene una fermentazione malolattica parziale.



ABBINAMENTO:

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



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12 - 14°C



PREMIAZIONI:

2015: Gambero Rosso 2018: 3 Bicchieri
2015: Doctor Wine 2018: 95 punti + Faccino
2015: Falstaff 2018: 90 punti
2016: Gambero Rosso 2019: 3 Bicchieri
2016: Doctor Wine 2019: 93 punti
2018: Falstaff 2021: 89 punti
2018: Gambero Rosso 2021: 3 Bicchieri



VARIETÀ:

Pinot Bianco



RESA:

42 hl/ha



ETÀ DELLE VITI:

15 anni



VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO:

Di colore giallo paglierino; si mostra al naso fine ed elegante, con sentori di mela, pera ed un'armoniosa nota di legno. Al palato è di buona sapidità, lo sviluppo è elegante e armonico, con finale lungo.



INVECCHIAMENTO:

5 anni +



ANALISI CONTENUTO - ANNATA 2018:

ALCOOL: 14,5 %
ACIDITÀ TOTALE: 5,3 g/l
ZUCCHERO RESIDUO: 2,7 g/l