

SIRMIAN Pinot Bianco

Der Pinot Bianco Sirmian bringt ein komplexes Duftbouquet von Apfel über Zitrus bis hin zu reifer Ananas ins Glas. Dank der Vielfalt und Menge an Urgestein im Erdreich, verwöhnt er mit außergewöhnlicher Salzigkeit, eindrucksvoller Fülle, Eleganz, rassischer Säure und überzeugt mit einem frischen, lebhaften Abgang im Gaumen. Ein exzellenter Aperitifwein, der auch Antipasti, Vorspeisen, Nudelgerichte und Fischspeisen zu begleiten versteht.

Das historische Weingebiet Sirmian in den Hängen von Nals, besticht durch Böden von beachtlicher mineralischer Vielfalt (Moränenboden mit Porphyry, Marmor, Gneis, Glimmer und Kalk). Die vom Alpen Klima begünstigten, kühlen Sommer und milden Herbstmonate ermöglichen die für unseren Pinot Bianco ideale, späte Lese Mitte Oktober.

