



WEISSBURGUNDER SOLT

Designazione: Alto Adige Pinot Bianco

Classificazione: DOC - Denominazione di origine controllata

Vitigno: Pinot Bianco

Annata: 2024

Altitudine: 400 m s.l.m.

Forma di allevamento: Pergola

Raccolto: 90 q/ha

Vinificazione: Diraspatura, pigiatura, chiarificazione, successiva fermentazione parte in botte d'acciaio, parte in botte di legno a 22 gradi C, affinamento per 6 mesi in botte d'acciaio, legno e anfora.

Caratteristiche: Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdi, corpo minerale con acidità tonificante e con un aroma di agrumi, lime e mela.

Abbinamenti gastronomici: Vari antipasti, piatti di pesce, risotto alle erbe, piatti con asparagi e carne bianca.

Temperatura di servizio: 10 gradi C.

Analisi:

Alcol: 13,5 %

Acidità totale: 6,6 g/l

Zucchero residuo: 0,5 g/l

Biologico: Sì