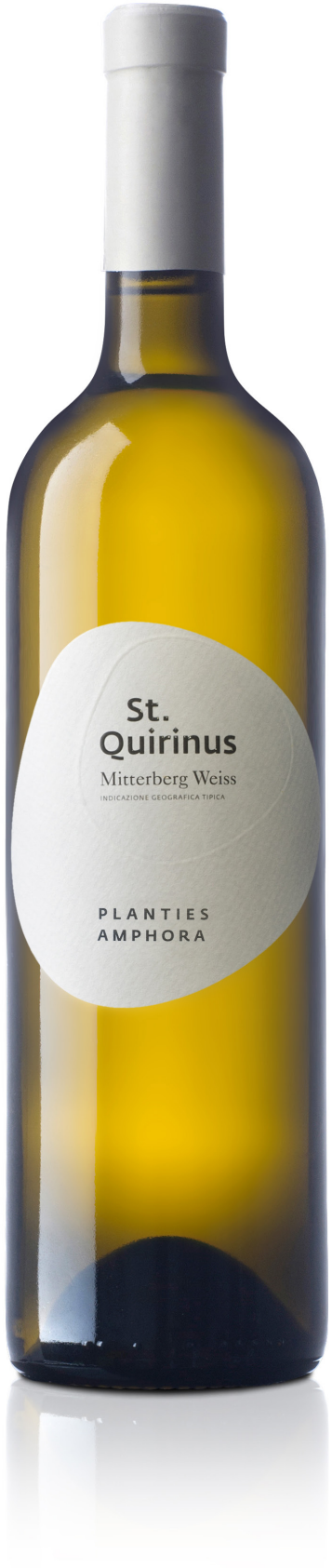
BIO-WEINGUT
St. Quirinus



PLANTIES AMPHORA

Designazione: Mitterberg Bianco

Classificazione: IGT – Indicazione geografica tipica

Annata: 2018

Altitudine: 450 m s.l.m.

Forma di allevamento: Controspalliera

Raccolto: 80q/ha

Vinificazione: 50 % diraspatura, e successiva fermentazione con le vinacce nell´ anfora per cinque mesi, 50 % diraspatura, pigiatura, chiarificazione e successive fermentazione del mosto nell' anfora, fermentazione malolattica e affinamento per altri 12 mesi nell' anfora.

Caratteristiche: Colore ambra chiaro, corpo minerale e elegante con aciditá piacevole e con un aroma di pesca matura, albicocca, mela e noce moscata.

Abbinamenti gastronomici: Piatti di pesce e carne bianca, formaggi stagionati e dolci.

Temperatura di servizio: 14 gradi C.

Analisi:

Alcool: 14,5 %

Aciditá: 5,8 g/l

Zucchero residuo: 2,1 g/l

Biologico: Si

Oberplanitzing/Pianizza di Sopra 4b | 39052 Kaltern/Caldaro (BZ) | T +39 329 80 85 003 | info@st-quirinus.it | **www.st-quirinus.it**