BIO-WEINGUT
St. Quirinus

WEISSBURGUNDER *SOLT*

Designazione: Alto Adige Pinot Bianco

Classificazione: DOC - Denominazione di origine controllata

Vitigno: Pinot Bianco

Annata: 2022

Altitudine: 400 m s.l.m.

Forma di allevamento: Pergola

Raccolto: 90 q/ha

Vinificazione: Diraspatura, pigiatura e chiarificazione. 60 % fermentazione del mosto in botte d´acciaio a 20 gradi C, 40 % fermentazione del mosto nella botte di rovere, batonage e affinamento per 6 mesi nella botte di rovere e d´acciaio.

Caratteristiche: Giallo paglierino con riflessi verdi, corpo piacevole con acidità fresca e con un aroma di agrumi, lime e mela matura.

Abbinamenti gastronomici: Vari antipasti, risotti, secondi di pesce e asparagi.

Temperatura di servizio: 10 gradi C.

Analisi:

Alcol: 13,5 %

Acidità: 4,9 g/l

Zucchero residuo: 2,0 g/l

Biologico: Si

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