



STEINHAUS

ALTO ADIGE

STEINHAUS

PINOT BIANCO ALTO ADIGE D.O.C.



Denominazione

Südtirol - Alto Adige D.O.C.

Vitigno

100% Pinot Bianco.

DESCRIZIONE GENERALE

L'azienda è posta a quasi 600 metri di altitudine in posizione dominante la Val d'Adige. La proprietà si compone di 7 ettari di vigna. L'andamento climatico della località Bucholz di Salorno è caratterizzato da forti escursioni termiche con giornate calde influenzate dal clima mediterraneo e notti fredde con venti molto freschi che giungono dalle montagne. Il terreno calcareo è caratterizzato da una conformazione argillosa e ghiaiosa, ideale per la produzione di vitigni come il Gewürztraminer, che acquistano eleganti note aromatiche, mai invadenti.

VINIFICAZIONE

La raccolta delle uve avviene manualmente in piccole cassette. Appena arrivate in azienda vengono pressate in modo soffice, la macerazione avviene a basse temperature ed ha una durata di circa 6 ore. La fermentazione si compie a temperatura controllata in vasche d'acciaio inox. Il vino, successivamente, riposa durante tutto l'inverno sulle sue fecce fini, per essere poi imbottigliato nella primavera seguente.

GRADO ALCOLICO

13% vol.

VISTA

Colore giallo paglierino intenso, caratterizzato da riflessi dorati.

OLFATTO

Eleganti sfumature di pesca bianca e tocchi floreali di fiori bianchi. Note nitide di mela verde e pera

GUSTO

Il vino è equilibrato, vivace e armonioso. Spiccata freschezza con sapidità minerale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Il ottimo come aperitivo e accompagnato con speck e salumi delicati. Perfetto con risotti alle erbe o canederli tradizionali o asparagi. Ottimo con pesci d'acqua dolce alla griglia.