

## PINOT BIANCO „Vom Muschelkalk“

2019

da vecchi vitigni

IGT Weinberg Dolomiten



### Vitigno:

100% Pinot Bianco

### Posizione e terreno

Località: "Gfillberg" (comune di Appiano, sopra San Paolo, sotto la Mendola). Il terreno è composto di sedimenti argillosi e di conglomerati calcarei di origine alluvionale ("Muschelkalk"). Su pergole con più di 60 anni cresce il nostro Pinot Bianco/Weißburgunder "Vom Muschelkalk". Alla penombra delle pergole il Pinot Bianco sprigiona aromi fruttati, complessi ed eleganti.

Le vecchie viti, dalle radici profondissime non hanno bisogno d'irrigazione artificiale, danno all'uva aromi complessi e minerali e producono un vino dal gusto incomparabile. L'uva non viene defogliata.

Età delle viti: 40 anni,

Sistema d'allevamento: pergola tradizionale

Resa per ettaro: 50 hl.

### Annata 2019

Il 2019 era iniziata con un marzo secco e caldo, cui erano seguiti settimane con tempo variabile con temperature basse.

Questi condizioni atmosferiche piuttosto fredde aveva rallentato la crescita delle viti, causando un ritardo della fioritura in giugno. Dopo è arrivato un estate con temperature molto calde, favorendo una crescita rapida e florida. La vendemmia è cominciata un po' in ritardo rispetto alle ultime annate nelle prime settimane di settembre. Il tempo bello in autunno ci ha dato la possibilità di vendemmiare al momento giusto. Il 2019 promette di essere una annata molto buona.

### Vinificazione:

Il nostro Pinot Bianco è prodotto da una tripla selezione di uve ben mature. A una soffice spremitura e chiarificazione naturale del mosto tramite la sedimentazione, segue la fermentazione parzialmente spontanea, grazie ai lieviti naturali, in botti di rovere da 500 litri (Tonneaux). Dopo la fermentazione malolattica avviene l'affinamento per nove mesi circa in parte sulle fecce grezze e in parte sulle fecce fini e una leggera filtrazione.

Imbottigliamento: Maggio 2021

Bottiglie: 3000 circa

### Valori analitici

Zuccheri residui: 3,5 g/l

Acidità: 6,5 g/l, fermentazione malolattica

Grado alcolico: 13,0%

### Caratteristiche organolettiche

Il Pinot Bianco "Muschelkalk" colpisce con un luminoso giallo-verde nel bicchiere. Il bouquet ricorda di agrumi e mela.

Al palato, il vino è caratterizzato da una profonda, armoniosa acidità naturale e una vivace mineralità derivata da terreni molto calcarei. Il vino è elegante e di lunga durata.

### Abbinamenti:

Il nostro Pinot Bianco si abbina a tante pietanze. Accompagna particolarmente bene la cucina mediterranea, piatti di pesce di mare ed è ottimo anche con carni bianche e formaggi aromatici.

### Temperatura di servizio: 10°C – 11°C

Consiglio: Per sviluppare appieno il suo potenziale, il vino ha bisogno di prendere tempo e va servito preferibilmente in un calice Borgogne