

1048

WIDUM BAUMANN



OFFWEISS BIO GEMISCHTER SATZ

Indicazione geografica tipica - Weinberg Dolomiten Weiss 2023

Posizione

La vigna è coltivata a 1.048 metri sul livello del mare, su pendii soleggiati tra Bolzano e la Val Sarentino. I suoli porfirici, l'ottima posizione, l'elevata escursione termica e le caratteristiche microclimatiche insieme all'amore e la passione per la tradizione e per l'arte di vinificare donano al nostro vino di montagna un inconfondibile carattere ed un gusto unico.

Resa: 40 hl

Vinificazione

Diverse varietà vengono raccolte insieme al momento ottimale e si procede a fermentare il mosto a contatto con le bucce in anfore di terracotta.

In un secondo momento vengono raccolte insieme ulteriori varietà per le quali si procede ad una classica vinificazione in bianco con affinamento in botti di legno di rovere usate.

In primavera si esegue l'assemblaggio di queste due masse lasciate sulle fecce fini in vista dell'imbottigliamento.

Imbottigliamento: 13 agosto 2024

Bottiglie: 1.200

Dati di analisi: Zucchero residuo: < 4 g/l
Alcool: 12,33 % vol
Acidità totale: 5,5 g/l

Descrizione

Vino vinificato secondo l'antica tradizione "GEMISCHTER SATZ"/ "INSIEME MISTO" di far fermentare diverse varietà insieme. Molto complesso, vario e sfaccettato, con note di tè, fieno e frutta tropicale. L'OFFWEISS è denso e riempie la bocca allo stesso tempo, ma anche fresco con un lungo finale.

Raccomandazione:

Ottimo compagno per formaggi erborinati e svariate ricette della cucina mediterranea.

Temperatura: 8° C - 16° C

Bicchieri preferito: Bicchieri da vino rosso



Organismo di controllo autorizzato
dal MiPAAF IT-BIO-013
Agricoltura Italia
Operatore controllato Nr. BZ-01778-AB

widum-baumann.com

