

1048

WIDUM BAUMANN



WEISSBURGUNDER BIO PINOT BIANCO

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: 30 hl

Vinificazione

Il processo di vinificazione è volto a conservare l'integrità del frutto per esaltarne le caratteristiche. Dopo un'accurata selezione delle uve si procede all'estrazione del mosto con l'ausilio di un torchio verticale, a seguito di un'illimpidimento naturale per decantazione statica avviene la fermentazione spontanea in botti di rovere di terzo passaggio, all'interno delle quali il nostro pinot bianco affina per almeno sei mesi a contatto dei lieviti.

Imbottigliamento: 29 luglio 2024

Bottiglie: 1.656

Dati di analisi: Zucchero residuo: < 1 g/l
Alcool: 12,7 % vol
Acidità totale: 6,94 g/l

Descrizione

Vino di montagna, complessità e freschezza, eleganza e carattere. Vino molto bevibile, verticale con una naturale acidità chiara e fine. Bella mineralità abbinata a note fruttate.

Raccomandazione:

Questo Pinot Bianco si sposa particolarmente bene con una leggera cucina mediterranea, ma anche con il pesce e i formaggi.

Temperatura: 8° C - 12° C

Bicchieri preferito: Lo Stölzle dei Vignaioli Alto Adige



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

widum-baumann.com

