

Ventus ferat ✨ Ventus creat
FALLWIND



ALTO ADIGE DOC

PINOT BIANCO EPPAN-BERG-SCHULTHAUS RISERVA 2022

Eppan-Berg-Schulthaus, ai piedi del Macaion, è probabilmente il vigneto di Pinot Bianco più antico di Appiano. Le uve per la nostra Riserva provengono dalle parcelle più vecchie e vengono affinate in legno grande, conferendo al vino un carattere minerale e una struttura che ne garantiscono un eccellente potenziale di invecchiamento.



giallo paglierino
con riflessi verdognoli



intense sfumature
fruttate di pera gialla
e mela



minerale, cremoso
e con un lungo
finale

VARIETÀ:

Pinot Bianco

ETÀ:

25 a 30 anni

VIGNETI:

vigneti in zona "Schulthaus", sopra Castel Moos ad "Appiano Monte" (540-620m)

Esposizione: Sud/Est

Terreni: ghiaiosi a contenuto calcareo e presenza di argilla

Forma di allevamento: Guyot

VENDEMMIA:

metà settembre; raccolta e selezione manuali delle uve

VINIFICAZIONE:

Fermentazione e affinamento in grandi botti di legno per 12 mesi.

Successiva maturazione sui lieviti fini in tini di acciaio inox.

RESA:

50 hl/ha

DATI ANALITICI:

contenuto alcolico: 14%

acidità: 5,6 gr/lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10°

CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

Versatile accompagnatore di pietanze: si sposa particolarmente bene con i piatti di pesce sostanziosi e con le specialità altoatesine come i canederli e gli Schlutzkrapfen.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

8 a 10 anni

KELLEREI **ST. MICHAEL - EPPAN** CANTINA

stmichael.it | office@stmichael.it