

CLASSIC

## ALTO ADIGE PINOT BIANCO 2023

Non c'è da stupirsi se il Pinot Bianco costituisca il vitigno bianco più estesamente coltivato della Cantina San Michele Appiano. I freschi venti notturni di ricaduta che scendono dalla catena della Mendola unitamente a terreni ghiaiosi a contenuto calcareo e leggermente argilloso offrono a queste uve condizioni ottimali, per trasformarsi in un vino bianco fresco ed equilibrato, la cui vivace acidità invita alla beva.



giallo lucente con riflessi verdognoli



profumo fruttato di mela e pera



equilibrato, fresco, fine e piacevole

### VARIETÀ:

Pinot Bianco

### ETÀ:

da 5 a 30 anni

### VIGNETI:

Località: vigneti ubicati nelle giaciture più elevate del Comune di Appiano (480-650m)

Esposizione: sud-est

Terreni: ghiaiosi a contenuto calcareo con leggera quotaparte argillosa

Forma di allevamento: Guyot

### VENDEMMIA:

metà a fine settembre; raccolta e selezione manuali delle uve.

### VINIFICAZIONE:

fermentazione e parziale svolgimento della fermentazione malolattica in tini d'acciaio.

### RESA:

70 hl/ha

### DATI ANALITICI:

Contenuto alcolico: 13,5 %

Acidità: 5,4 gr/lit

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10°

### CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

Vino flessibile da aperitivo e in accompagnamento a pietanze; squisito con antipasti mediterranei, pesce, carne bianca, pasta e pizza così come con formaggi leggeri oppure ad esempio con in Tirtlen o krapfen salati tirolesi.

### POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

3 a 4 anni

