

Pinot Bianco Reserve 2017

Territorio: in Heideboden & Holzacker nel Parndorfer Plateau.

Terreno: terreni di terra bruni profondi e freschi, in parte argillosi nel sottosuolo.

Vinificazione: Raccolta a mano nelle ore mattutine di metà settembre. Pressatura delicata, chiarificazione per sedimentazione lenta. Fermentazione refrigerata in vasche d'acciaio fino a novembre 2017, maturazione su lieviti fini con battonage fino a maggio 2019 e imbottigliamento a maggio 2019 in bottiglie da 0,75l e in quantità limitata in magnum da 1,5l.

Vino: Aromi fini di mela cotogna, agrumi, miele, liquirizia e caramello. Al palato profumi intensi di agrumi, mele cotogne, pesche bianche e miele. Mineralità distinta e lunghezza enorme. Un Pinot Bianco eccezionale, individuale e con un carattere che non perde la sua eleganza nonostante la sua elevata maturità.

7,4g/l Zuccheri - 4,8g/l Acidità - 13,0 % Alcool

Consigli: Pesce bianco, risotto, vitello tonnato, formaggi di montagna.

Conservazione: Conservazione fino al 2029 o più a lungo.

*“La vita è così amara,
il vino è così dolce;
perché dunque non bere?” Umberto Saba*