

DELLAGO

WEISSBURGUNDER

Südtirol · Alto Adige DOC

Il Pinot Bianco è stato introdotto in Alto Adige nel 1850 dall'arciduca Giovanni d'Austria. Trova la sua vocazione in terreni asciutti, argillosi e calcarei con grandi sbalzi termici tra giorno e notte. Il Pinot Bianco Dellago proviene da vigneti accuratamente selezionati dall'enologo.

Varietà	Pinot Bianco
Zona di produzione	vigneti selezionati nei dintorni di Bolzano a 500 m s.l.m., terreni porfirici e calcarei
Vendemmia	da inizio a metà settembre
Vinificazione	Dopo la pressatura delle uve selezionate, il mosto fermenta in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Una parte del vino affina per qualche mese in barriques francesi
Caratteristiche	Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli Bouquet: fruttato di mela Golden Delicious, pera e pesca bianca accompagnato da note minerali Sapore: elegante e strutturato con una buona mineralità
Abbinamento	ottimo come aperitivo, con asparagi, pesce, piatti di pasta, pollame e piatti piatti vegetariani
Temperatura di servizio	11 - 13 °C
Alcol	13,5 % vol*
Residuo zuccherino	3,8 g/l*