

Alto Adige
Pinot Bianco
DOC
2017
13,5 % Vol.

VITIGNO.

Pinot Bianco

ZONA PRODUTTIVA.

Cortaccia - collina
terreni sabbiosi con ghiaia - leggeri

VINIFICAZIONE.

fermentazione in bianco a temperatura controllata
in acciaio inox

CARATTERISTICA.

vino fresco, fruttato e vivace

COLORE.

da giallo paglierino a verdognolo

ACIDITÀ TOTALE.

5,6 g/l

RISIDUO ZUCCHERINO.

1,6 g/l

CAPACITÀ D' INVECCHIAMENTO.

da bere giovane, 1-3 anni

DA SERVIRE.

come aperitivo, con antipasti leggeri, pesce bollito
e con carne bianca poco piccante

TEMPERATURA DI SERVIZIO.

10-11 °C

IL VINO.

150 anni fa dalla patria Borgogna arrivarono i primi vitigni Pinot Bianco in Sudtirolo, dove questa fine nuova varietà si diffuse rapidamente in tutta la regione vinicola - dai primi decenni del XX secolo il Pinot Bianco è il vino bianco più importante del Sudtirolo. Sui pendii un po' più freschi di Cortaccia il Pinot Bianco si sente a suo agio e può sviluppare meglio i suoi talenti: frutto fresco di mela e pera con un delicato gioco di profumi e un'acidità pronunciata, mai brusca. Non è un vino bianco chiacchierone, alla moda, ma un vino regionale inconfondibile! Ci sorprende con delle misteriose tracce minerali, che nel palato perdurano come reminiscenza di tutti quegli strati rocciosi da cui le radici della vite assorbono l'azoto, minerali e microelementi.

KURTATSCH
KELLEREI · CANTINA



**Kellerei Kurtatsch
Gen. Landw. Ges.**
Weinstraße 23
39040 Kurtatsch
Südtirol/Italien
☎ 0039/0471/880115
📠 0039/0471/880099

**Cantina Produttori Cortaccia
Soc. Agr. Coop.**
Strada del Vino 23
39040 Cortaccia
Alto Adige/Italia
www.kellerei-kurtatsch.it
info@kellerei-kurtatsch.it

