

Alto Adige  
Pinot Bianco  
DOC  
HOFSTATT  
2016  
14,5 % Vol.

VITIGNO:  
Pinot Bianco

ZONA DI PRODUZIONE:  
collina ripida 500-650 m s.l.m., Cortaccia – Hofstatt

TERRENO:  
ghiaia argillosa

RESA PER ETTARO:  
80 q.li

VINIFICAZIONE:  
Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox – assemblaggio e affinamento sui lieviti fini in grandi botti di legno.

CAPACITÀ D' INVECCHIAMENTO:  
3-5 anni

ACIDITÀ TOTALE:  
6,2 g/l

RISIDUO ZUCCHERINO:  
1,6 g/l

COLORE:  
giallo verdognolo brillante

**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. L'abitato "Hofstatt" si trova a sudovest sopra Cortaccia a 620 m sul livello del mare. Rinfrescanti venti discendenti serali creano un ideale microclima fresco e ventilato. Ancora tre generazioni fa i vigneti venivano rivoltati ogni anno fino ad una profondità di un metro per asportare le grandi pietre che si usava per costruire le case o i muri a secco. Granito, scisto, porfido: i muri delle case più antiche di Hofstatt sono l'esatta riproduzione geologica dei terreni. Questa ricca composizione minerale caratterizza il Pinot Bianco "Hofstatt" come uno straordinario vino bianco regionale. Da giovane è ancora indomito. Una volta raggiunta la maturità sa ammalciare con un delicato frutto di mela di montagna e con erba cedrina. Il bouquet di aromi è discreto e ricorda il delicato profumo di fiori che spuntano dalle fessure di roccia al di sopra del limite della vegetazione arborea. Grazie a un accorto passaggio in legno il vino rafforza il suo tessuto morbido che si sposa armoniosamente con la struttura acida sempre fresca.

