

Alto Adige  
Pinot Bianco  
DOC  
2018  
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.**

5,9 g/l

**RESIDUO ZUCCHERINO.**

1,9 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.



**Kellerei Kurtatsch  
Gen. Landw. Ges.**

Weinstraße 23  
39040 Kurtatsch  
Südtirol/Italia

☎ 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](http://www.kellerei-kurtatsch.it)  
[info@kellerei-kurtatsch.it](mailto:info@kellerei-kurtatsch.it)

