

# PLÖTZNER

## PINOT BIANCO

ALTO ADIGE DOC

### IL VINO DI MONTAGNA

In passato, quando l'Alto Adige era ancora prettamente una terra di vini rossi, la zona collinare intorno al Plötznerhof, sopra al Castel Boymont, diede una chance al Pinot Bianco. L'incontro tra i venti freschi di montagna, l'arido terreno calcareo e il porfido, una pietra ricca di quarzo dall'elevata capacità termica, rese questo fazzoletto di terra poco soggetto a precipitazioni, il luogo ideale per coltivare un Pinot Bianco dall'anima profonda. Allora come oggi.

### ANALISI SENSORIALE:

Spettro aromatico complesso di mela verde, pera e pesca con sottili sfumature di agrumi, note floreali e mandorla.

Al palato piacevolmente fruttato, ricco di finezza con un finale salato.

**TERROIR:** Vigneti esposti ad est, proprio sopra il paese di San Paolo; terreno postglaciale d'origine morenico-calcareo (550-650m s.l.m.)

**ETÀ DELLE VIGNE:** ca. 20-50 anni

**ANNATA:** 2020

**VENDEMMIA:** inizio ottobre

**VINIFICAZIONE:** Fermentazione in botti di legno grande, maturazione sui lieviti fini, parziale fermentazione malolattica

**INVECCHIAMENTO OTTIMALE:** fino a 5 anni

**CONSIGLI D'ABBINAMENTO:** Come aperitivo, con risotti, piatti di pesce e asparagi

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10°-12°C

**CONTENUTO ALCOLICO:** 13% vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5.5 g/l

**ZUCCHERO RESIDUO:** 0.6 g/l

**DIMENSIONI DELLE BOTTIGLIE:** 0,75 l / 1,5 l

