

I Classici

finado

Alto Adige Pinot Bianco 2025 DOC



Annata	2025
Vitigno	Pinot Bianco
Zona di prod.	Alto Adige
Altitudine	300 - 500 m
Terreno	terreni rossastri e argillosi di roccia calcarea, con stratificazioni di pietra dolomitica bianca.
Resa	70 hl/ha
Vinificazione	fermentazione in recipienti d'acciaio inossidabile a temperatura controllata; maturazione sui lieviti fini per sei mesi.
Carattere del vino	
Colore	giallo verdolino;
Profumo	bouquet fruttato con sentori di mela e di pera;
Sapore	morbido ed elegante con lunga persistenza.
Gradazione alc.	13,0 %
Residuo	1,7 g/l
Acidità totale	6,0 g/l
Temp. di serv.	10-12°C
Conservabilità	3-5 anni