



ALTO ADIGE PINOT BIANCO KARNEID DOC

Il vitigno bianco più importante e tipico dell'Alto Adige, favorito dai venti freschi della zona di Cornedo all'Isarco, dà vita ad un vino fine ed elegante.

"Grazie alla favorevole posizione geografica di Cornedo all'Isarco vedo un gran potenziale nel Pinot Bianco. Cerchiamo di tirar fuori questo potenziale lavorando bene il vigneto e prendendo le giuste decisioni durante la trasformazione del vino in cantina".

Florian Gojer

POSIZIONE GEOGRAFICA

Cornedo all'Isarco: versante occidentale, 550-600 m sul livello del mare. Terreno sabbioso originato dalla disgregazione di rocce porfiriche arricchito da sedimenti di granito, basalto e gneiss risalenti all'epoca glaciale.

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale e trasporto in grandi casse. Lavorazione delicata utilizzando la pendenza naturale. Pressatura ad acini interi. Sedimentazione naturale del mosto per almeno 48 ore ad una temperatura di 6°C. Fermentazione lenta e controllata in botti d'acciaio ed in barriques. Decantazione fino all'arrivo della primavera.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il sapore di mela matura e pera si mescola a quello del melone e un tocco leggero di vaniglia. Concentrato, forte e corposo, si contraddistingue per la sua finezza. Nonostante la parziale maturazione in botti di legno, il Pinot Bianco è un vino fresco e strutturalmente vivace.

SI ABBINA bene a piatti di pasta estivi, crostacei e pesce crudo.

