

**PINOT BIANCO**  
**„In der Lämm“ 2011**  
Da vecchi vitigni  
IGT Weinberg Dolomiten



**Vitigno:**  
100% Pinot Bianco

**Posizione e terreno**  
Località: "In der Lämm" a Cornaiano/Appiano  
Un pianoro a 480 m slm rivolto a ovest, baciato dal sole e carezzato da brezze costanti.  
Terreno: Morene dell'ultima glaciazione, miste a pietra vulcanica, ricca di minerali di porfido e quarzo.

**Ètà delle viti:** 56 anni, l'uva non viene defogliata.  
**Sistema d'allevamento:** pergola tradizionale  
**Resa per ettaro:** 55 hl.

**Annata 2012**

Ad un gennaio relativamente tiepido e secco, è seguito un febbraio gelido con temperature sotto i 10 gradi. Per fortuna le viti non hanno subito danni. I mesi di aprile e maggio sono stati caratterizzati da ripetute precipitazioni. La fioritura è iniziata il 30 maggio, un po' prima della media degli altri anni. Il pericolo di un'infestazione di peronospora era abbastanza grave e, poiché non volevamo impegnare prodotti chimici, è stato necessario effettuare alcuni interventi mirati di irrorazione. L'estate torrida e afosa favoriva anche le infestazioni di oidio. Dopo un agosto con temperature che hanno raggiunto i 39 gradi, è seguito un autunno molto piovoso. Attenti e mirati interventi di sfogliatura, che hanno permesso di avere grappoli non troppo compatti, sono stati appagati, permettendoci di vendemmiare da metà settembre uve sane e ben mature.

**Vinificazione:**

Il nostro Pinot Bianco è prodotto da una doppia selezione di uve ben mature. A una soffice spremitura e chiarificazione naturale del mosto tramite la sedimentazione, segue la fermentazione parzialmente spontanea, grazie ai lieviti naturali, in botti di rovere da 500 litri (Tonneaux, il 20% nuove e l'80% usate). Dopo la fermentazione malolattica avviene l'affinamento per 9 mesi circa in parte sulle fecce grezze e in parte sulle fecce fini ed una leggera filtrazione.  
**Imbottigliamento:** dicembre 2012  
**Bottiglie:** 3000

**Valori analitici**

Zuccheri residui: 1,6 g/l  
Acidità: 5,9 fermentazione malolattica  
Grado alcolico: 14%

**Caratteristiche organolettiche**

Il Pinot Bianco 2011 è un vino bianco elegante e spiccatamente minerale. Il colore colpisce per il giallo-verdognolo chiaro e luminoso. Il bouquet fine e intenso richiama mele aromatiche mature e fiori bianchi ed emana una leggera nota di pietra focaia. Al palato il vino è fresco/sapido con un'acidità stuzzicante e minerale. Colpisce per la lunga e fruttata persistenza al gusto

**Abbinamenti:**

Il nostro Pinot Bianco si abbina a tante pietanze. Accompagna particolarmente bene la cucina mediterranea, piatti di pesce di mare ed è ottimo anche con carni bianche e formaggi aromatici.

**Temperatura di servizio: 10°C**

**Consiglio:** Per sviluppare appieno il suo potenziale, il vino ha bisogno di prendere tempo e va servito preferibilmente in un calice Bourgogne.