

**PINOT BIANCO**  
**„Vom Muschelkalk“**  
**2016**  
da vecchi vitigni  
IGT Weinberg Dolomiten



**Vitigno:**  
100% Pinot Bianco

**Posizione e terreno**

Località: "Gfillberg" (comune di Appiano, sopra San Paolo, sotto la Mendola).  
Il terreno è composto di sedimenti argillosi e di conglomerati calcarei di origine alluvionale ("Muschelkalk"). Su pergole con più di 60 anni cresce il nostro Pinot Bianco/Weißburgunder "Vom Muschelkalk". Alla penombra delle pergole il Pinot Bianco sprigiona aromi fruttati, complessi ed eleganti.  
Le vecchie viti, dalle radici profondissime non hanno bisogno d'irrigazione artificiale, danno all'uva aromi complessi e minerali e producono un vino dal gusto incomparabile.  
**Età delle viti:** 60 anni, l'uva non viene defogliata.  
**Sistema d'allevamento:** pergola tradizionale  
**Resa per ettaro:** 60 hl.

**Annata 2016**

Il 2016 è un'annata molto promettente ma ha comportato delle sfide tutt'altro che facili. Il periodo vegetativo era cominciato con notevole anticipo, tra la fine di marzo e l'inizio d'aprile, e per fortuna la gelata arrivata nella notte tra il 27 e il 28 aprile non aveva prodotto danni alle nostre viti. Dalla fine di aprile alla fine di maggio, le temperature erano rimaste piuttosto basse fino a fioritura inoltrata. Per di più, da maggio ai primi di agosto si erano registrate precipitazioni ricorrenti e superiori alle medie stagionali. Quindi, abbiamo dovuto prestare molta attenzione a vigneti, non abbassando mai la guardia. Le giornate di tempo splendido e asciutto che si sono susseguite ininterrottamente da fine agosto a fine settembre, calde di giorno e fresche di notte, e le temperature basse all'inizio del periodo di maturazione che hanno rallentato il processo di crescita, hanno riportato la calma nei vigneti creando tutte le premesse per una vendemmia ben riuscita e qualitativamente ottima. I vini promettono vivacità, struttura equilibrata e acidità, tannini maturi e un buon potenziale di sviluppo.

**Vinificazione:**

Il nostro Pinot Bianco è prodotto da una tripla 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). Dopo la fermentazione malolattica avviene l'affinamento per nove mesi circa in parte sulle fecce grezze e in parte sulle fecce fini ed una leggera filtrazione.

**Imbottigliamento:**

**Bottiglie:** 2000 circa

**Valori analitici**

Zuccheri residui: <1g/l  
Acidità: 7,1 g/l, fermentazione malolattica  
Grado alcolico: 13,5%

**Caratteristiche organolettiche**

Il Pinot Bianco "Muschelkalk" colpisce con un luminoso giallo-verde nel bicchiere. Il bouquet ricorda di agrumi e mela.

Al palato, il vino è caratterizzato da una profonda, armoniosa acidità naturale e una vivace mineralità derivata da terreni estremamente calcarei. Il vino è elegante e di lunga durata.

**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 – 11°C**

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