

## PINOT BIANCO „Vom Muschelkalk“

2023

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. L'uva non viene defogliata.

Età delle viti: 40 anni,

Sistema d'allevamento: pergola tradizionale

Resa per ettaro: 50 hl.

### Annata 2023

A una prima metà dell'anno mite e molto secca è seguito un maggio piovoso e fresco, che ha permesso di ricostituire le riserve idriche necessarie. La fioritura delle viti è stata leggermente ritardata dalle temperature fresche della primavera. L'inizio dell'estate, umido e caldo, ha aumentato la pressione delle malattie, ma le abbiamo tenute sotto controllo. Un agosto caldo e un autunno splendido hanno portato le uve a una maturazione ottimale. Il risultato è un'annata emozionante ed elegante.

### 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 e una leggera filtrazione.

Imbottigliamento: Aprile 2025

Bottiglie: 5000 circa

### Valori analitici

Zuccheri residui: 2,4 g/l

Acidità: 5,2 g/l, fermentazione malolattica

Grado alcolico: 13,0%

### 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 molto 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 Borgogne