

## ALTO ADIGE Pinot bianco DOC „SEITENSPRUNG“

### Annata

2018

### Uve

Pinot bianco

### Sinificato

“seitensprung” (scappatella) sta per la selezione della migliore uva bianca dei nostri vigneti.

### Vinificazione

La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Pigiatura delicata e sfecciatura per sedimentazione naturale del mosto. Fermentazione a temperatura controllata in legno di rovere nuovo. Affinamento sui lieviti fini in legno di rovere.

### Il vino

Aroma complesso di mela cotogna matura, pera, agrumi e fiori di campo. Al palato fresco e ben strutturato.

Contenuto alcolico	14,00 Vol. %
Acidità totale	6,10 g/L
Zuccheri residui	2,40 g/L

