

Leidenschaft 2025

Pinot Bianco &
Chardonnay

Consiglio di degustazione:

- Temperatura di servizio: 8–10 °C.
- Abbinamenti: Compagno ideale per piatti di pesce raffinati (di mare e di acqua dolce), crostacei, carni bianche e antipasti delicati.



Caratteristiche:

Una cuvée intensa, elegante e strutturata. LEIDENSCHAFT (passione) fonde la vivacità del Pinot Bianco con la cremosità potente dello Chardonnay, creando un equilibrio armonioso. L'affinamento parziale in botti Tonneau apporta una profondità e finezza notevoli, mantenendo la fresca mineralità alpina tipica.

Terroir & Resa:

Lotti selezionati tra 300 e 600 m s.l.m., con suoli calcarei, porfirici e argillosi, raccolti con vendemmia manuale a inizio settembre per garantire la massima qualità delle uve.

Vinificazione:

Fermentazione controllata in acciaio, seguita da 4–6 mesi sui lieviti fini; il Pinot Bianco viene lavorato in acciaio, mentre lo Chardonnay matura in Tonneaux.

Note sensoriali:

Profumi stratificati di mela verde, pesca succosa, agrumi e fiori bianchi, arricchiti da sfumature di banana, ananas e leggere note legnose. In bocca, si presenta fresco, ben strutturato e con una morbidezza elegantemente avvolgente.