

# SPORN BERG

MOUNTAIN WINERY

ALTO ADIGE DOC

## Pinot Bianco

Il Pinot Bianco o Blanc (Weißburgunder in tedesco) è annoverato tra le principali varietà di vini a bacca bianca dell'Alto Adige. Grazie al terreno argilloso ricco di minerali, il nostro Pinot Bianco dal gusto pieno vanta un'acidità particolarmente piacevole e note fruttate di mela, pera, mela cotogna e vaniglia. Questo vino giallo paglierino ammalia con la sua elegante raffinatezza, una bella pienezza e un fresco carattere fruttato.

### POSIZIONE

Pendio assolato e ben ventilato esposto a sud, a Soprabolzano/Renon, ca. 900 m s.l.m.

### TERRENO

Argilloso, calcareo, ricco di minerali, sabbioso e in grado di trattenere l'umidità.

### CLIMA

Alpino-mediterraneo

### VINIFICAZIONE

Fermentazione e conservazione in un serbatoio in acciaio, 7 mesi di affinamento su lieviti fini. Inizialmente, bâtonnage settimanale; con il progredire dell'affinamento, a intervalli di tempo maggiori. Fermentazione alcolica e malolattica di una parte del vino (25%) in barrique, unita poi al resto prima dell'imbottigliamento per favorirne l'omogeneizzazione.

### CARATTERISTICHE

Aroma fruttato che ricorda mela, pera matura e mela cotogna con discrete note di delicata camomilla, noce e vaniglia. Sapore pieno e terroso, struttura cremosa e raffinata acidità al palato. Fresco e fruttato sul finale.

### ACCOMPAGNAMENTO IDEALE

Aperitivo, pietanze a base di asparagi e pasta, pesce, crostacei, ricette mediterranee, carni bianche

ANNATA: 2021

VITIGNO: Pinot Bianco

RACCOLTO: 45 hl/ha

VENDEMMIA: tardiva

NUMERO DI BOTTIGLIE: 1.350

POTENZIALE DI INVECCHIA-

MENTO: fino a 5 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10-12°C

DATI ANALITICI

Residuo zuccherino:

3,2 g/l

Alcol: 12,5 % vol

Acidità totale: 6,2 g/l

