

Ventus ferat * Ventus creat
FALLWIND



ALTO ADIGE DOC
**PINOT BIANCO
SCHULTHAUSER**

Il Pinot Bianco, il più importante vitigno a bacca bianca dell'Alto Adige, è come una "Bella Addormentata" che, poco dopo il risveglio, si è subito proposto come „vino da parata" della regione. Lo Schulthausener, un classico fra i Pinot Bianco dell'Alto Adige, è stato vinificato e imbottigliato la prima volta già nel 1982. Non è un campione chiosso, piuttosto un Pinot Bianco completo, finemente fruttato e fresco in grado di sedurre il palato sia per la cremosa morbidezza sia per l'acidità di razza.



giallo paglierino
con riflessi verdi



nette espressioni
fruttate di mela,
albicocca e pera



intenso ed
equilibrato con
cremosità fruttata

VARIETÀ:

Pinot Bianco

ETÀ:

10 a 40 anni

VIGNETI:

vigneti in zona "Schulthaus", sopra Castel Moos ad Appiano Monte (540-620m)

Esposizione: Sud/Est

Terreni: ghiaiosi a contenuto calcareo e presenza di argilla

Forma di allevamento: Guyot

VENDEMMIA:

inizio ottobre; raccolta e selezione manuali delle uve

VINIFICAZIONE:

la quantità maggiore (80%) è fermentata in tini d'acciaio, la rimanente in botti grandi con successivo svolgimento della fermentazione malolattica. I due vini sono quindi assemblati nel mese di febbraio.

RESA:

60 hl/ha

DATI ANALITICI:

contenuto alcolico: 13,5%

acidità: 5,6 gr/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10°

CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

tipico vino da aperitivo e per l'estate, ma anche versatile accompagnatore di pietanze: è consigliato tanto sui frutti di mare e il pesce in generale, quanto su piatti delicati di selvaggina di piuma. Un abbinamento particolarmente consigliato è con gli "Schlutzkräpfen" tirolesi o gnocchi al formaggio.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

4 a 5 anni

KELLEREI **ST. MICHAEL - EPPAN** CANTINA

stmichael.it | office@stmichael.it