



**SCHRECKBICHL
COLTERENZIO**

VINUM EXCELLENS

Pinot Bianco BERG 2020

Alto Adige Pinot Bianco DOC

Le uve selezionate per la produzione di questo vino, provengono interamente dalla zona “Eppan Berg”, ossia Appiano Monte, la zona più storicamente rinomata in Alto Adige, per il Pinot Bianco. Il risultato è un vino piacevolmente fruttato e con un’elegante mineralità.



Descrizione: Di colore giallo paglierino brillante, con riflessi verdolini, ha sentori di mela fragrante e pera, ed un *bouquet* elegante e complesso. Al palato esprime al meglio l’acidità spiccata, ed ha un bel finale sapido e minerale. Grazie all’utilizzo sapiente del legno, la chiusura è delicata ed armonica e molto persistente. Potenzialità di invecchiamento: 5-10 anni.

Abbinamento: Perfetto per antipasti di mare, crudités, primi piatti delicati e secondi di pesce, frutti di mare, e crostacei; adatto anche alle carni bianche. Temperatura di servizio: 10-12° C.

Vitigno: Pinot bianco 100% da vecchie viti di età fino a 40 anni, coltivate a spalliera o a pergola.

Zona: I vigneti si concentrano nella zona di Eppan Berg, uno dei luoghi storicamente riconosciuti per il Pinot Bianco, ai piedi del monte Mendola, ad un’altitudine di 450-500 m s.l.m. I terreni sono di formazione morenica, con stratificazioni calcaree mescolate a limo, sabbia ed argilla.

Resa: 50 hl/ettaro

Vinificazione: Fermentazione a temperatura controllata di 18°C in botti di legno di varia capacità, a cui fa seguito un affinamento sulle fecce fini di fermentazioni per circa 10 mesi, sempre in legno. Dopo l’assemblaggio, il vino viene imbottigliato e lasciato riposare per qualche mese prima della commercializzazione.

Valori analitici:	Alcol	13,5%	Vol
	Acidità	6,3	g/l
	Zuccheri residui	1,8	g/l