

DÜRER·weg

PINOT BIANCO

ALTO ADIGE - SÜDTIROL DOC

Il Pinot Bianco giunge in Alto Adige verso la metà del XIX secolo. Principale varietà utilizzata nei rinnovi dei vecchi vigneti di Schiava, il Pinot Bianco, è stato per anni il vitigno a bacca bianca, più coltivato in Südtirol. Allevato a destra e sinistra del fiume Adige nella piana di Salorno, cresce su terreni franco-limosi e franco-sabbiosi, originatisi da depositi alluvionali recenti. Il vino, dal colore giallo-paglierino, ha aroma gradevole e caratteristico, con sentori di mela, pesca ed albicocca. Al palato risulta fresco e piacevole.

Vitigno	Pinot Bianco
Zona di produzione	Comune di Salorno
Esposizione ed altimetria	Ovest, sud-ovest; 220 m s.l.m.
Composizione del terreno	Franco-limoso, franco-sabbioso, originatisi da depositi alluvionali recenti
Forma di allevamento	Guyot e pergola semplice
Densità di impianto	5.000 ceppi/ha
Vinificazione	Raccolta manuale nella seconda decade di settembre, pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata in serbatoio di cemento armato vetrificato, affinamento sulle lisi per 5/6 mesi circa, per il 90% in cemento e per il 10% in legno di rovere francese di terzo e quarto passaggio.

