



PINOT BIANCO PETER ZEMMER



Vitigno: Pinot Bianco – Alto Adige DOC

Provenienza: questo Pinot Bianco nasce da una selezione dei migliori vigneti, ubicati su terreni dalle caratteristiche ottimali, nelle zone più favorevoli della piana atesina e delle zone leggermente scoscese ad essa limitrofe, a poca distanza dalle tenute. Il particolare microclima della zona unito alle caratteristiche organolettiche dei terreni – ghiaia calcarea di sedimenti morenici in collina e terreni alluvionali sabbiosi del fondo valle – sono il segreto di questo successo. La limitata resa per ettaro e lo straordinario terroir ben si rispecchiano nell’eccezionale livello qualitativo del nostro Pinot Bianco. L’affascinante connubio fra tradizione ed innovazione, fra elementi umani e naturali, fra sensualità e delicatezza, porta a piena espressione la passione e la sensibilità con le quali Peter Zemmer dona a questo vino una vita propria.

Resa: 70 hl per ettaro

Vinificazione: dopo il conferimento ed una delicata spremitura delle uve i depositi vengono lasciati decantare naturalmente. La fermentazione alcolica avviene in vasche d’acciaio con lieviti puri a temperatura controllata di 18° C. Dopo una maturazione di alcuni mesi su lieviti selezionati questo grande vino è in grado di esprimersi al meglio.

Caratteristiche organolettiche: l’inconfondibile profumo, l’aromaticità spiccata e la perfetta acidità conferiscono a questo vino corpo, struttura ed un’eleganza particolare.

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli

Profumo: aromatico, fiorito, con note di mela verde e leggermente speziato

Sapore: note minerali e fruttate, corpo deciso e gradevolmente pieno, giusto grado di acidità che ne esalta la freschezza.

Abbinamenti: antipasti di ogni genere, terrine e paté, pesce, frutti di mare e crostacei, carni bianche e volatili.

Temperatura di servizio: 10 – 12 °C

Tenuta all’invecchiamento: 2 – 3 anni