

# WEISSBURGUNDER

## Requisiti del vitigno (Terroir)

L'origine della vite Pinot Bianco è da ricercarsi in Francia (Pinot Blanc). Le nostre uve Pinot Bianco maturano nella posizione "Kardatsch" a Caldaro ad un'altitudine di 500mt. Le viti sono state piantate nell'anno 1985.

**Sviluppo:** Forte e piuttosto verticale.

**Rendimento:** Per ogni ramo ci sono 2 grappoli di dimensione media. Si rende quindi necessario potare con decisione. Per migliorare la qualità del vino il carico della vite non deve superare nel sistema pergola 2 chilogrammi a pianta. Con questa resa riusciamo a produrre vini di qualità eccezionale.

**Vendemmia:** Dalla metà alla fine di settembre.

**Vino:** Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, ha un profumo fruttato e complesso che ricorda la frutta matura, le mele con un bel fondo vanigliato. In bocca è ricco, maestoso con tanta di polpa, ma anche grande finezza. Un Pinot Bianco biologico che, si farà la strada e sarà uno dei nostri gioielli più preziosi.

**Abbinamenti consigliati:** Ottimo anche come aperitivo, è adatto ad antipasti leggeri e piatti a base di pesce.

**Temperatura di Servizio:** da 11° a 13° C



LIESELEHOF



Zertifizierter Biobetrieb - Azienda biologica controllata da: BIKO IT BIO 001 BZ

Weingut Lieselehof - Kardatscherweg 6, Kaltern am See  
Tel +39 329 9011593 - info@lieselehof.com - www.lieselehof.com