

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" à 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 à 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

Invecchiamento: fino a 5 anni

Zertifizierter Biobetrieb - Azienda biologica controllata da:
Bio Garantie Srl IT-BIO-001-BZ

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



LIESELEHOF

