

PINOT BIANCO

Alto Adige DOC



NOME	Alto Adige Pinot Bianco Prackfol DOC
UVE	Pinot Bianco
ANNATA	2021
RESA PER ETTARO (hl)	56
COMUNE	Fiè allo Sciliar, Alto Adige, Dolomiti
MICROZONA	Aica di Fiè, Aica di Sotto
ALTITUDINE	550-650m
PENDENZA (%)	50-70%
ORIENTAZIONE	sud-sudovest
COME SERVIRLO (°C)	10-12°
INVECCHIAMENTO (anni)	3-5
CONT. ALCOLICO (vol. %)	14,5
ZUCCHERI RESIDUI (g/l)	0,4
ACIDITÀ TOTALE (g/l)	6,0
VALORE pH	3,4
VENDEMMIA	settembre/ottobre

CARATTERE. Il colore è giallo paglierino. Il profumo è ricco di frutta, mela e pera con note floreali di agrumi. Il sapore di questo Pinot Bianco é pieno di aromi fruttati bello sapido, equilibrato e con una piacevole nota finale di sali minerali

ABBINAMENTI GASTRONOMICI. Vino fresco e molto versatile, ottimo accompagnamento per antipasti, primi piatti a base d'asparagi e di pesce. Molto gradevole assieme ai formaggi freschi altoatesini.

VINIFICAZIONE. Vendemmia e selezione delle uve manuali. Macerazione corta. Fermentazione lenta a temperatura controllata e affinamento per sei mesi sui lieviti fini in fusti di acciaio con maturazione del 20 per cento in legno.



PRACKFOL

Patrick Planer · Prackfoler Hof

39050 Völs am Schlern BZ · Völser Aicha, Spiegelweg 9
www.prackfolerhof.it · info@prackfolerhof.it · Tel. +39 349 789 99 09