H·LENTSCH
WEINGUT-TENUTA

Pinot Bianco

DOC 2023
750 ml

Il Pinot Bianco ha un colore giallo limone chiaro. Al naso è di media intensità con aromi di frutti verdi (pera, mela, pompelmo) e note minerali. Al palato è asciutto, con corpo snello e media intensità del gusto. Il vino è contraddistinto da un buon equilibrio tra acidità, aromi fruttati e mineralità. Finale elegante, gusto molto leggero e gradevole.



Abbinamenti

Si abbina ad antipasti semplici e leggeri, insalate, pesce e carne bianca, ottimo con formaggi a pasta molle e formaggi freschi.

Bicchiere

Bordeaux

Temperatura di servizio

8-10°C

Scheda tecnica

Annata	2023
Vitigno	100% Pinot Bianco
Zona di produzione	Oltradige
Altitudine	320-350 m
Caratteristiche del terreno	terreni di detriti morenici, calcare con limo e argilla
Clima	continentale
Esposizione	Est
Forma di allevamento	Guyot a fili di ferro
Vendemmia	Inizio settembre
Vinificazione	Fusto di acciaio
Temperatura di fermentazione	17-19°C
Affinamento in acciaio inox	6 mesi sui lieviti fini
Affinamento in bottiglia	3-4 mesi

Dati analitici

Gradazione alcolica	12,5% Vol.
Acidità totale	5,39 g/l
Residuo zuccherino	0,60 g/l
Estratto secco privo di zuccheri	19,60 g/l