



Pinot Bianco Berg

Südtirol Alto Adige DOC Riserva, Schreckbichl Colterenzio

Vino invecchiato in botte di Appiano Berg

Beschreibung:

Le uve utilizzate per il Pinot Bianco provengono dal vigneto «Eppan Berg». I vigneti si trovano in Alto Adige, ai piedi della Mendelgebirge, a un'altitudine di 450-550 metri. I terreni sono composti da ghiaioni morenici e depositi calcarei, con una parte di argilla e limo.

Degustationsnotiz:

Giallo chiaro e brillante. Delicato bouquet di mela e pera fresche, morbide note tostate e fiori bianchi. Al palato, frutto ben equilibrato, acidità vivace e note minerali salate, con discrete sfumature tostate che ricordano il caramello e la vaniglia, molto tenero e complesso; finale persistente con un promettente potenziale di invecchiamento.

Ideale con:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Servierempfehlung:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine: Italia

Produttore: Schreckbichl Colterenzio

Allevamento: 10 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 100% Pinot Blanc

Artikelnummer: 1263021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pinot Bianco Berg

Südtirol Alto Adige DOC Riserva
Schreckbichl Colterenzio

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Doctor Wine 94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Blanc
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	10 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.