



2023 Pinot Bianco Cora

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Il produttore di Schreckbichl

Descrizione del vino:

Le uve di questo Pinot Bianco altoatesino sono coltivate in appezzamenti selezionati a un'altitudine compresa tra 450 e 550 metri. Questo vino bianco fresco e succoso deve la sua vivacità e il suo equilibrio non solo a queste altitudini, ma anche ai terreni ghiaiosi, alcuni dei quali molto calcarei, e al microclima fresco con grandi differenze di temperatura tra giorno e notte.

Nota di degustazione:

Giallo chiaro, leggermente lucido. Splendido naso di agrumi e fiori, con note di pepe. Al palato è diretto e guadagna gradualmente in intensità, senza diventare aggressivo; bel connubio di frutta gialla e agrumi, finale persistente e leggermente fresco.

Abbinamenti:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:

Italia

Regione:

Trentino-Alto Adige

Produttore:

Schreckbichl

Valutazioni:

Score 18/20

Vinificazione:

6 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Varietà d'uva:

100% Pinot Blanc

Numero di articolo:

0928523

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Bianco Cora

Südtirol Alto Adige DOC
Schreckbichl Colterenzio

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Blanc
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi