



Pinot Bianco DOC Barthenau Vigna S. M. 2022

Hofstätter

Type	Vin blanc
Origine	Italie, Südtirol
Producteur	Tenuta J.Hofstätter Südtirol
Classification	DOC
Expansion	12 mois en grands fûts de bois
Contenu	75 cl
Millésime	2022
Phase de dégustation	jusqu'à 8 ans
Température de service	10 - 12°C
Teneur en alcool	13.5 %
Cépages	Pinot Bianco / Pinot Blanc / Weissburgunder
Numéro d'article	11101722

Commentaires

Les raisins poussent autour de la cave Barthenau à une altitude de 450 m au-dessus du niveau de la mer. M. La situation du vignoble sur une pente douce favorise une maturité optimale des raisins grâce à un ensoleillement idéal et une bonne ventilation. Les journées chaudes et les nuits fraîches sont la garantie d'une acidité élevée et donc d'une longue durée de conservation de ce Pinot Bianco Barthenau.

Recommandation culinaire

Plats de poissons, crustacés, viandes blanches, volailles.

Notes de dégustation

Un vin extrêmement élégant avec une structure prononcée et un bouquet riche et complexe. En bouche, il est extrêmement harmonieux, enveloppant, avec des notes fruitées prononcées et une acidité finement équilibrée.