



Pinot Bianco DOC Barthenau Vigna S. M. 2022

Hofstätter

Tipo	Vino bianco
Origine	Italia, Südtirol
Produttore	Tenuta J.Hofstätter Südtirol
Classificazione	DOC
Maturazione	12 mesi in grandi botti di legno
Contenuto	75 cl
Annata	2022
Conservazione	fino a 8 anni
Temperatura di servizio	10 - 12°C
Contenuto alcolico	13.5 %
Vitigni	Pinot Bianco / Pinot Blanc / Weissburgunder
Articolo n.	11101722

Annotazioni

Le uve crescono intorno alla cantina Barthenau ad un'altitudine di 450 m sul livello del mare. M. La posizione del vigneto su un pendio in leggera pendenza favorisce una maturazione ottimale delle uve grazie alla luce solare ideale e ad una buona ventilazione. Giornate calde e notti fresche sono una garanzia per l'elevata acidità e quindi per la lunga conservabilità di questo Pinot Bianco Barthenau.

Abbinamenti

Piatti di pesce, crostacei, carni bianche, pollame.

Note di degustazione

Un vino estremamente elegante, con una struttura pronunciata e un profumo ricco e complesso. In bocca è estremamente armonico, avvolgente, con note fruttate pronunciate e acidità finemente equilibrata.