

Weißburgunder Satto

Vino



Nome	Weißburgunder Satto
Denominazione	Alto Adige DOC
Linea qualità	classica
Vitigno	100% Weißburgunder
Zona di provenienza	Alto Adige
Coltivazione	Impianti a spalliera
Vendemmia	Manuale
Affinamento	Fermentazione e affinamento in acciaio inox

Descrizione e informazioni

Il **Pinot Bianco**, conosciuto a livello internazionale come Pinot Blanc, appartiene alla famiglia dei Pinot ed è una mutazione bianca del Pinot Nero. In Alto Adige questo vitigno vanta una lunga tradizione e trova condizioni ideali per dare vita a vini bianchi freschi ed eleganti. Nella nostra cantina, il **Weißburgunder Satto** fermenta a temperatura controllata in acciaio inox e affina successivamente per quattro mesi sui lieviti fini. Nel bicchiere si presenta con un luminoso colore giallo chiaro dai riflessi verdognoli. Al naso esprime freschi aromi di pesca e delicate note fruttate. Al palato è equilibrato, morbido e armonioso, con una piacevole freschezza.

Un classico Pinot Bianco altoatesino, caratterizzato da finezza, freschezza ed eleganza.

Abbinamenti

Il nostro **Pinot Bianco** è un vino versatile a tavola e si abbina particolarmente bene a piatti di pesce, cucina vegetariana e carni bianche. Accompagna molto bene anche piatti della tradizione altoatesina, come i canederli al formaggio o gli Schlutzkrapfen. **Temperatura di servizio ideale: 10 °C.**