

STURM

Pinot Bianco

Fruttosità pura.
Di velluto, in natura.



13%
grado alcolico

uve
pinot bianco

35
anni
età media vigneti

MELA E ALBICOCCA, MA SOPRATTUTTO PERA. POI BANANA, E LITCHII. QUESTI I FRUTTI, SOTTO UNA PIOGGIA RIGENERANTE DI PROFUMI DI GINESTRA, GELSOMINO E BIANCOSPINO. PRINCIPE DEI BIANCHI, PRINCIPIO D'ESTATE SOPRATTUTTO. LIMONE CHE SI FA PAGLIA E, BALSAMICO, TONIFICA E RINFRESCA. L'ACIDITÀ GIUSTA SI SCIOLGIE ANCORA NELLA PERA, SI STRUTTURA E SI DISPIEGA IN TUTTA LA SUA LUNGHEZZA CON SMAGLIANTE EQUILIBRIO E FELICE CORRISPONDENZA NASO-BOCCA. SEGNO D'ARIA. PER GLI AMANTI DELLA BELLEZZA, VIRTUOSAMENTE COLTIVATA.

Segno zodiacale: bilancia.

Colore preferito: turchese, di cielo alto e perfetto.



UVE

Pinot Bianco

VIGNETO

Età media vigneti: 35 anni

Forma di allevamento: guyot

Momento della vendemmia: fine agosto

Modalità di raccolta: manuale

Comune di produzione: Cormòns (GO)

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e macerate a freddo per 24 ore. Il mosto fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata (14 - 16°C). Segue l'affinamento sui lieviti per 6 mesi e l'imbottigliamento.

SENSAZIONI

Elegante, fine, fresco. Dal colore giallo paglierino, si presenta al naso con una percezione olfattiva che spazia dalla mela all'albicocca, fino a pera, banana, litchii e PÉPINES DE RAISIN (vinacciolo). Al palato impressiona il suo equilibrio e la sua piacevole acidità che gli conferisce un'esaltante freschezza.

ABBINAMENTI

Consigliato d'estate come aperitivo importante, ma anche con antipasti leggeri, piatti a base di pesce o carni bianche.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: 11°C

GRADO ALCOLICO: 13% vol

ACIDITÀ TOTALE: 5,80 g/l

S T U R M