



ACQUISTATO IL

"Schutterstein" Pinot Bianco Vigneti delle Dolomiti IGT 2019

Dal vigneto circolare del Castello di Villa



Svinando®

Il Pinot Bianco Schutterstein di Baron Longo è prodotto con uve raccolte nel pittoresco vigneto circolare che cinge la collina su cui sorge il castello di Villa. Siamo a Egna, provincia di Bolzano, nella parte meridionale dell'Alto Adige. Vendemmia rigorosamente manuale, le uve sono velocemente conferite in cantina per essere trasformate attraverso una vinificazione accurata in acciaio a cui segue, come da stile della cantina, una fase di prolungato affinamento del vino sulle sue fecce fini. Il risultato è un calice di colore giallo paglierino brillante, con profumi ampi e floreali. Si notano, poi, anche sensazioni eleganti di frutta a polpa bianca e gialla. Stesso quadro aromatico anche in bocca, dove però il vino si rivela soprattutto fresco, fragrante e ben equilibrato. E' un bianco perfetto se il nostro menù prevede piatti di pesce. Ma grazie alla sua buona complessità, sa tranquillamente reggere il confronto anche con piatti a base di carne bianca o con formaggi non troppo stagionati.

Un'azienda ricca di storia e di antiche nobili tradizioni. Tenuta Baron Longo si trova in Alto Adige, e per la precisione Egna, in provincia di Bolzano. Il castello di Villa, situato nella omonima località, e il Palais Longo a Egna, che risale addirittura al XVIII secolo, sono due elementi fondamentali della proprietà. Il castello, in particolare, è un edificio di grande suggestione. Si erge, infatti, su una collina a forma conica interamente ricoperta da una vigna disposta in cerchi concentrici. Entrambi gli edifici, comunque, per la loro unicità e storicità sono sotto tutela dei beni culturali fin dal 1949. Oggi la cantina è gestita da Anton von Longo-Liebenstein, appartenente all'ultima generazione della famiglia. La tenuta dispone di oltre 15 ettari di superficie coltivabile e per produrre i propri vini utilizza esclusivamente le uve provenienti dai propri vigneti. Anton von Longo-Liebenstein è membro dell'Associazione dei Liberi Vignaioli dell'Alto Adige e della FIVI, la Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti. Quelli di Baron Longo sono vini naturali che si distinguono per finezza, nobiltà ed eleganza.

La Vigna	
Terreno	calcareo, argilloso e porfirico
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	guyot
Densità imp.	4500
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	100% Pinot Bianco
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	la fermentazione e la relativa vinificazione avvengono per 6 mesi su lieviti integrali in botti di acciaio inox a una temp di 20gradi centigradi
Sensazioni	Questo pinot bianco deve la sua facilità di beva ai terreni di provenienza, calcarei, argillosi e porfirici, danno un bouquet di profumi importante.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com - 011-19467821