



ACQUISTATO IL

Pinot Bianco Alto Adige DOC 2024

2024

Terroir altoatesino



Alto Adige DOC Pinot Bianco Tradition di Cantina di Terlaro è un vino che riflette perfettamente il terroir altoatesino. La vendemmia e la selezione delle uve avvengono manualmente. Poi, una volta giunte in cantina, la lavorazione ha inizio con una pigiatura delicata, seguita da sfeciatura per sedimentazione naturale. La fermentazione è lenta e si svolge a temperatura controllata in cisterne d'acciaio Inox. Al termine della trasformazione il vino prosegue con una fase di affinamento della durata di 6-7 mesi sui lieviti fini in fusti d'acciaio. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino chiaro con una leggera velatura verdognola. Al naso, emergono note di pera e mela fresca, accompagnate da aromi di uva spina e sfumature di camomilla e citronella. In bocca si rivela deciso, con un carattere piacevolmente fruttato, minerale e sapido. Il finale è lungo e persistente. A tavola si accompagna bene con antipasti a base di pesce, come carpaccio di salmone e tonno. Per gli amanti della cucina del territorio, perfetto è il suo matrimonio con i tipici piatti altoatesini, come gli gnocchetti di spinaci e le mezzelune agli spinaci.

Fondata nel 1893, la Cantina di Terlaro è una delle cooperative di produttori più all'avanguardia di tutto l'Alto Adige. I suoi 143 soci attuali coltivano 190 ettari di vigneti, dando vita a una produzione annua totale di circa un milione e mezzo di bottiglie, divise in due linee, a cui si aggiungono alcune chicche di grande valore enologico. Nella moderna cantina maturano esclusivamente vini DOC, in particolare bianchi, grazie soprattutto alla nuova area realizzata nel 2009, dove i vini hanno tutto lo spazio necessario per crescere e svilupparsi al meglio. Anche da un punto di vista architettonico la Cantina di Terlaro merita una menzione speciale. All'esterno, infatti, parte dell'edificio è stato ricoperto di porfido rosso, la roccia tipica della zona, mentre il tetto della cantina è stato inverdito e ricoperto di viti, integrandosi così nel paesaggio coltivato circostante. L'archivio enologico della cantina rappresenta un unicum in Italia con le sue 100.000 bottiglie dall'annata 1955 ad oggi. La cantina custodisce però anche qualche antico tesoro: alcune bottiglie risalenti all'anno di fondazione!

La Vigna

Terreno Esposizione Sud, Sudovest

Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Trentino Alto-Adige

Uve 100% Pinot Bianco

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione Vendemmia e selezione delle uve manuali. Pigiatura delicata e sfeciatura per sedimentazione naturale. Fermentazione lenta a temperatura controllata in cisterne d'acciaio inox. Affinamento per 6-7 mesi sui lieviti fini in fusti d'acciaio.

Sensazioni Colore: giallo paglierino chiaro con leggera velatura verdognola. Profumo: Nel naso, questo Pinot bianco classico esalta le note di pera e mela fresca che s'intersecano con gli aromi di uva spina e limetta, il tutto arrotondato da sentori di camomilla e citronella. Sapore: Il Pinot bianco classico si presenta forte e avvincente, conquistando il palato con aromi di pera e mela cotogna, con un gusto fruttato, ma anche minerale e salato. È un vino che danza letteralmente sulla lingua, prima di stupire con la sua lunga persistenza.

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