

JOSEF WEGER



1820

Auswahl

SÜDTIROL - ALTO ADIGE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

PINOT BIANCO

VITIGNO:

Pinot bianco, diversi cloni francesi, italiani e tedeschi

ZONA:

Cornaiano, zona denominata Lamm, 450mt. s.l.m. singolo vigneto con esposizione sudovest, su terreno morenico, di riporto glaciale, ghiaioso e argilloso, con condizioni molto particolari contraddistinta da un microclima con ampie escursioni termiche

COLTIVAZIONE:

Guyot (spalliera), rese ridotte con divisione dei grappoli

RESA: 65 q.li/ettaro

VINIFICAZIONE:

Breve macerazione a freddo e pressatura soffice a bassa temperatura. Dopo la sedimentazione naturale inizia la fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata, il vino matura sui propri lieviti per ca. 6 mesi 50% in serbatoi di acciaio e 50% nelle barrique da 228 ltr. di rovere francese. I lieviti fini vengono mossi delicatamente ogni settimana (battonage). Dopo l'assemblaggio il vino rimane in serbatoio di acciaio per altri 10 mesi prima di essere imbottigliato

VENDEMMIA: Metà settembre

CARATTERISTICHE:

COLORE:

Giallo paglierino brillante

AROMA:

Profumo intenso, variegato fruttato con sfumature di vaniglia e pesca

SAPORE:

Pieno, complesso, avvolgente, di elevata struttura ed una acidità fragrante con un bel finale sapido e minerale

ABBINAMENTI:

Antipasti e frutti di mare, tutti i piatti di pesce, carne bianca e come aperitivo

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C



JOSEF WEGER di Johannes Weger

39057 Girlan - Cornaiano (BZ) Italia
Jesuheimstr. - Via Casa del Gesù, 17

Tel. +39 0471 662416
Fax +39 0471 660189

info@wegerhof.it
www.wegerhof.it