



Sirmian

NALS MARGREID
— 1922 —

Pinot Bianco

SELECTION

Vitigno

100% Pinot Bianco

Denominazione

Alto Adige DOC

Altitudine

500 – 700 m s. l.m.

Esposizione

Sud-est

Territorio

Le scoscese alture esposte a sud-est, a un'altitudine compresa tra i 500 e i 700 metri sopra il livello del mare, si trovano sopra Nalles, a Sirmian. Composto da calcare, gneiss, mica, ardesia e marmo e originato milioni di anni fa dai ghiacciai delle Alpi Occidentali, il deposito morenico è permeabile e adagiato sul porfido, la roccia primitiva del basamento.

Clima

Il clima alpino, caratterizzato da estati miti e autunni freschi, consente un periodo vegetativo più lungo e una vendemmia a metà ottobre.

Maturazione

Le uve vengono raccolte a mano. Dopo una breve macerazione prefermentativa, il mosto fermenta per ca. 3 settimane in botti di legno da 12 e 30 hl. Dopodiché, il vino nuovo matura per altri 8 mesi su lieviti fini.

Colore

Giallo paglierino brillante, di bella compattezza

Al naso

Naso di grande pulizia, pompelmo rosa, kiwi, una traccia di timo

Al palato

Bocca di spessore, profonda, sapida e di lunghissima persistenza

Cibi consigliati

Spaghetti con le sarde, brodetti di pesce in 'bianco'

Temperatura di servizio

10-12 °C

Conservazione

Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%