



Conte Kuenburg Tenuta Agricola
CASTEL SALLEGG

PINOT BIANCO "PRATUM" 2015 DOC Alto Adige Terlano

Nota di degustazione:



Il vino è giallo paglierino con riflessi verdognoli.



All'olfatto si avvertono gli aromi di pesca, frutta esotica e vaniglia.



Al palato, risulta minerale con un'acidità bilanciata e una lunga persistenza.



10-12°C



Periodo di consumo consigliato:

Sino a 8 anni

Abbinamento:

Ideale con risotti, antipasti, crostacei, piatti a base di pesce o di carni bianche.

Vitigno:

100% Pinot Bianco

Zona:

Le uve per la selezione "Pratum" provengono dai più antichi vitigni del Preyhof, che maturano a 550 m d'altitudine su terreni porfirici e arenaria della Val Gardena.

Sistema di Coltivazione:

Guyot

Resa per ceppo :

1,0 kg – 40 hl/ha

Vinificazione :

Illimpimento del mosto a freddo con successiva fermentazione controllata a basse temperature, 15-18°C.

Affinamento:

Affinamento: due terzi per 9 mesi in cisterne di acciaio inox, mentre il restante terzo, per lo stesso periodo, in botti francesi (500 litri).

Alcool:	14,0 %
Acidità Totale:	6,0 g/l
Zuccheri residui:	0,9 g/l