

ALTO ADIGE TERLANO DOC
**PINOT BIANCO
RISERVA**

ABTEI MURI

2023



LE NOTE DI DEGUSTAZIONE

Questo vino eccezionale brilla di un vigoroso giallo paglierino e seduce l'olfatto con aromi di pere mature, spezie eleganti, pepe bianco, sentori floreali, note di mela matura e un lieve accenno di yogurt. Al palato risulta consistente, con un'acidità fresca e vivace e una struttura elegante. La sua grande mineralità regala un finale fresco e persistente.

Da gustare fresco in abbinamento ad un filetto di vitello, polpo alla griglia e formaggi stagionati. Si esprime al meglio se bevuto entro 5 anni.

Gradazione alcolica: 14,00 % vol.

Acidità: 5,60 g/l

Residuo zuccherino: 0,40 g/l

***Il nobile bianco.
Un cru monovarietale
di incantevole
finezza.***

IN VIGNA

Il nostro Pinot Bianco matura su terreni di ghiaia calcarea nei vigneti di Appiano Monte a circa 550 m di altitudine, dove viene raccolto seguendo un'attenta parcellizzazione.

IN CANTINA

La fermentazione inizia in acciaio inox e prosegue in legno. Il vino viene poi affinato per il 70% in grandi botti di legno e per il 30% in barrique, dove rimane sui lieviti fini per 16 mesi.

MURI-GRIES

TENUTA | CANTINA CONVENTO



MURI-GRIES Vanta una tradizione vinicola centenaria: i nostri vigneti a Bolzano e dintorni sono da più di un secolo proprietà del Convento e la nostra cantina è parte integrante dell'Abbazia.

WWW.MURI-GRIES.COM