ALTO ADIGE TERLANO DOC

PINOT BIANCO

2024

Il Classico.

Un abbinamento versatile per la cucina alpino-mediterranea.

LE NOTE DI DEGUSTAZIONE

Questo Pinot Bianco si presenta giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Al naso seduce con un intenso e poliedrico aroma di mele mature, un tocco esotico di agrumi, un leggero sentore di nocciola e note speziate di pepe bianco. Al palato risulta pieno e robusto, elegante e di carattere, cremoso, sapido e minerale. Un vino armonico ed invitante dal finale persistente, succoso e fresco.

Da servire fresco in abbinamento a canederli al formaggio, frutti di mare e trota alla griglia.
Si esprime al meglio se bevuto entro 3 anni.

Gradazione alcolica: 13,50 % vol.
Acidità: 5,90 g/l
Residuo zuccherino: 1,30 g/l

IN VIGNA

Il nostro Pinot Bianco matura nei soleggiati vigneti del comune di Appiano tra i 420 e i 500 m di altitudine.
In questi luoghi le nostre viti, che raggiungono i 30 anni d'età, hanno trovato le condizioni ideali: terreni di ghiaia calcarea ed esposizione a sud-est.

IN CANTINA

Dopo una settimana di fermentazione alla temperatura controllata di 19°C in acciaio inox, il vino viene affinato in serbatoi di acciaio e per il 20% in botte grande (30 hl) per 5 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