

# ALTO ADIGE TERLANO DOC PINOT BIANCO

2025



## 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:** 6,00 g/l

**Residuo zuccherino:** 1,00 g/l

***Il Classico.***  
*Un abbinamento  
versatile per la cucina  
alpino-mediterranea.*

### 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](http://WWW.MURI-GRIES.COM)