

WEINGUT

J. Hofstätter

TENUTA



PINOT BIANCO Weißburgunder

Colore paglierino di media intensità, molto pulito con profumi che ricordano la pesca, combinati con note intense e persistenti di mela e pera. Al gusto é elegante ed armonico con sentori freschi ed un finale arrondato da note delicate che ricordano la noce.

VITIGNO

Weißburgunder - Pinot Bianco

TERRENO

Marnoso, leggero e soggetto a veloce riscaldamento.

VINIFICAZIONE

Subito dopo vendemmiate, le uve vengono soffocemente pressate in presse pneumatiche. Il mosto chiarificato durante la notte grazie alla forza di gravità fermenta poi a temperatura controllata. Il vino matura fino al imbottigliamento sui lieviti fini.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Antipasti e piatti di pesce.

FORMATO DISPONIBILE

