

Pinot Bianco Schulthauser 2019



Il Pinot Bianco, il più importante vitigno a bacca bianca dell'Alto Adige, è come una "Bella Addormentata" che, poco dopo il risveglio, si è subito proposto come „vino da parata“ della regione. Lo Schulthauser, un classico fra i Pinot Bianco dell'Alto Adige, è stato vinificato e imbottigliato la prima volta già nel 1982. Non è un campione chiassoso, piuttosto un Pinot Bianco completo, finemente fruttato e fresco in grado di sedurre il palato sia per la cremosa morbidezza sia per l'acidità di razza.



giallo paglierino con riflessi verdi



nette espressioni fruttate di mela, albicocca e pera



intenso ed equilibrato con cremosità fruttata

Vitigni

Varietà: Pinot Bianco

Età: 10 a 40 anni

Vigneti

Località: vigneti in zona „Schulthaus“, sopra Castel Moos ad Appiano Monte (540-620m)

Esposizione: Sud/Est

Terreni: ghiaiosi a contenuto calcareo e presenza di argilla

Forma di allevamento: Guyot e Pergola

Vendemmia

fine settembre, raccolta e selezione manuali delle uve.

Vinificazione

la quantità maggiore (85%) è fermentata in tini d'acciaio, la rimanente in botti di legno con successivo svolgimento della fermentazione malolattica. I due vini sono quindi assemblati nel mese di febbraio.

Dati analitici

Resa: 60 hl/ha

Contenuto alcolico: 13,5 %

Acidità: 5,7 gr/lt

Temperatura di servizio

8 a 10 Gradi

Consigli d'abbinamento

Consigli d'abbinamento: tipico vino da aperitivo e per l'estate, ma anche versatile accompagnatore di pietanze: è consigliato tanto sui frutti di mare e il pesce in generale, quanto su piatti delicati di selvaggina di piuma. Un abbinamento particolarmente consigliato è con gli "Schlutzkrupfen" tirolesi o gnocchi al formaggio.

Potenziale d'invecchiamento

4 a 5 anni

Riconoscimenti

2018: 94 Punti Wine Enthusiast, 91

Punti James Suckling, 91 Punti

Decanter

2015: 89 Punti Wine Spectator

2012: 90 Punti Wine Spectator; 90

Punti Wine Enthusiast