



Pinot Bianco Vorberg DOC 21

Il présente une robe jaune paille aux nuances vertes. Au nez, les notes de fruits mûrs comme le melon canari, la pêche blanche, la poire et la pomme Golden Delicious ressortent, accompagnées d'arômes de gelée de coing, de camomille et d'ananas, ainsi que d'une note délicate et minérale de silex. L'interaction entre les saveurs fruitées aromatiques et salées se retrouve en bouche. La structure compacte, fondante et élégante assure une finale épicée persistante.

Producteur	Terlan
Type d'article	Vin blanc
Pays	Italie
Région	Südtirol
Appellation	DOC
Millésime	2021
Format	300 cl
Température de consommation	12° - 14°
Conservation	2033 - 2036
Cépages	Weissburgunder
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	319708
Accord mets et vins	Veau, Plats à base d'asperges, Crustacés, Poisson
Avis	Gambero Rosso 3/3 James Suckling 95/100 Decanter 93/100



Vinification

Les vendanges et la sélection des raisins sont effectuées à la main. Pressurage délicat du moût et clarification par sédimentation naturelle. La fermentation est effectuée en grands fûts de bois à température contrôlée. Le vin est ensuite élevé en fûts de bois sur lies fines pendant 12 mois.

Terroir

Les vignes de bourgogne blanc de la Riserva «Vorberg» poussent entre 450 et 650 mètres d'altitude avec une exposition sud-sud-ouest.





Histoire

De nos jours, avoir du temps, prendre du temps et laisser du temps sont un luxe absolu. Dans la région de Terlano, on s'octroie ce luxe. Chaque vin bénéficie du temps qui lui est nécessaire pour arriver à son plein épanouissement.

