



Pinot Bianco Riserva Vorberg 2022

Nel calice brillante giallo paglierino con riflessi verdi. Al naso note di frutta matura, come melone, pesca bianca, pere e Golden Delicious, così come aromi di gelatina di cotogna, camomilla e ananas, accompagnano una delicata nota minerale di selce. La combinazione delle componenti fruttate e aromatiche con i sentori sapidi si riflette al palato. La struttura compatta dall'elegante morbidezza regala un finale speziato e persistente.

| | |
|-----------------------------|---|
| Produttore | Terlan |
| Categoria | Vino bianco |
| Paese | Italia |
| Regione | Südtirol |
| Classificazione | DOC |
| Annata | 2022 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 14.0 % |
| Temperatura di degustazione | 12° - 14° |
| Invecchiamento | 2034 - 2037 |
| Vitigni | Weissburgunder |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 321547 |
| Adatto a | Carne di vitello, Piatti a base di asparagi, Crostacei, Pesce |



Vinificazione

La vendemmia e la selezione delle uve avviene a mano. Pressatura delicata del mosto e sfecciatura per sedimentazione naturale. La fermentazione avviene a temperatura controllata in grandi botti di legno. Successivamente, il vino viene affinato in legno sulle fecce fini.

Terroir

Le viti di Pinot Bianco per il «Vorberg» Riserva crescono a 450-650 m.s.l.m. con un'esposizione a sud/sud-ovest.

Storia

Averlo, prenderselo e concederlo: il tempo, il lusso più grande dei nostri tempi. A Terlano questo lusso non si discute. Ogni vino riceve il tempo necessario per maturare a una perfezione assoluta.

