

LINEA  
SELEZIONE

# ALTO ADIGE 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 Schulthaus, 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

**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.

**RESA:**  
60 hl/ha

**DATI ANALITICI:**  
Contenuto alcolico: 13,5 %  
Acidità: 5,7 gr/lit

**TEMPERATURA DI SERVIZI:**  
8 a 10 Gradi

**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 "Schlutzkrapfen" 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

