



Pinot Bianco Vorberg DOC 21

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	2021
Dimensioni della bottiglia	300 cl
Temperatura di degustazione	12° - 14°
Invecchiamento	2033 - 2036
Vitigni	Weissburgunder
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	319708
Adatto a	Carne di vitello, Piatti a base di asparagi, Crostacei, Pesce
Valutazioni	Gambero Rosso 3/3 James Suckling 95/100 Decanter 93/100



Vinificazione

La vendemmia e la selezione delle uve avviene a mano. Pressatura delicata del mosto e sfeccatura 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.

