

Pinot Bianco Sanct Valentin 2013

È dal 2001 che il Pinot Bianco è entrato a far parte della linea di punta Sanct Valentin. Rese estremamente basse da singole e attentamente selezionate porzioni vitate garantiscono che da queste uve, per lungo tempo ingiustamente sottovalutate, si possa vinificare un vino di vertice vivace e pieno di energia. Affinato in legno si distingue da un lato per forza e pienezza, dall'altro per chiarezza e fine mineralità. La sua longevità testimonia una qualità fuori dell'ordinario.



giallo con riflessi verdognoli



delicati aromi di mela, melone e vaniglia



vellutato, fresco ed elegante, concentrato

Vitigni

Varietà: Pinot Bianco

Età: 10 a 30 anni

Vigneti

Località: vigne selezionate ad Appiano Monte (450-600 m);

Esposizione: Sud-Sud/Est

Terreni: ghiaiosi a contenuto calcareo e presenza di argilla

Forma di allevamento: Guyot

Vendemmia

2013: da inizio a metà ottobre, raccolta e selezione manuali delle uve.

Vinificazione

una metà svolge in barrique-tonneaux le fermentazioni alcolica e malolattica e una macerazione sui lieviti. La parte rimanente è vinificata in grosse botti di quercia. Dopo poco meno di un anno i due vini sono assemblati e maturano assieme per altri 6 mesi in contenitori d'acciaio.

Dati analitici

Resa: 45 hl/ha

Contenuto alcolico: 14 %

Acidità: 4,9 gr/lit

Temperatura di servizio

8 a 10 Gradi

Consigli d'abbinamento

Potenziale d'invecchiamento

8 a 10 anni

Bicchiere consigliato



Riconoscimenti

2014: Non ancora valutato

2013: 3 Bicchieri Gambero Rosso

2012: 90 Punti Falstaff

2011: 3 Bicchieri Gambero Rosso;

92 Punti Robert Parker