



KUPELWIESER



PINOT BIANCO "FRITZ"

Vitigno: Pinot Bianco

Provenienza: questo Pinot Bianco cresce nei migliori terreni coltivati a vite della piana intorno all'abitato di Cortina s.s.d.v. La favorevole posizione del vigneto, l'irraggiamento solare ideale e la buona areazione dei grappoli permettono un'eccellente maturazione di queste uve.

Vinificazione: dopo il conferimento ed una delicata spremitura delle uve i depositi vengono lasciati decantare naturalmente. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio con lieviti puri a temperatura controllata di 19° C.

Caratteristiche organolettiche: un vino ben strutturato, un bianco fresco, fruttato, nobile.

Colore: da giallo verdognolo a giallo chiaro
Profumo: fruttato, con leggero sentore di mela
Sapore: secco, fresco, vivace, dal gusto pieno

Abbinamenti: antipasti di ogni genere, pesce e minestre di verdure

Temperatura di servizio: 10 – 12° C

Tenuta all'invecchiamento: 2 – 3 anni