



STEINHAUS

ALTO ADIGE

VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T. WINDHUND

DENOMINAZIONE: Vigneti delle Dolomiti I.G.T.

VITIGNO: 60% Chardonnay, 25% Kerner, 15% Pinot Bianco

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: Verso Ovest a 600 metri s.l.m. in posizione dominante la Val d'Adige

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Di origine morenica con una buona presenza di scheletro

RESA PER ETTARO: 70q.li

VENDEMMIA: Manuale in cassette da 20 kg con successiva selezione delle uve migliori

EPOCA DI RACCOLTA: Da fine settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: L'uva appena vendemmiata viene sottoposta a una pressatura soffice. Segue la macerazione a bassa temperatura. La fermentazione dei vari uvaggi si compie a temperatura controllata in vasche d'acciaio inox. Successivamente il vino riposa durante tutto l'inverno sulle sue fecce fini, per essere poi imbottigliato nella primavera seguente

VISTA: Giallo con chiari riflessi dorati

OLFATTO: Al naso risulta espressivo, fine, caratterizzato da note di frutta a polpa bianca seguito da suggestivi profumi floreali e da fieno appena falciato

GUSTO: In bocca il vino si apre su note di mandorla, sostenuta da una fragrante freschezza e da una vibrante vena acida. Il finale di bocca risulta sapido, lungo e pulito

GRADO ALCOLICO: 13% vol.

BOTTIGLIA: Borgognotta 750ml

TAPPO: Sughero

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice tulipano

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 11°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Vino che si abbina perfettamente a tutto pasto; ottimo con i formaggi



www.wsteinhaus.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA