



Berg

NALS MARGREID
— 1932 —

Pinot Bianco

TRADITION

Vitigno

100% Pinot Bianco

Denominazione di origine

Alto Adige DOC

Altitudine

500-750 m s. l.m.

Esposizione

Est/sud-est

Territorio

Il BERG Pinot Bianco viene coltivato sui nostri terreni più alti. I suoli sulla riva destra dell'Adige sono caratterizzati da porfido e calcare.

Clima

Il clima alpino, caratterizzato da estati miti e autunni freschi, consente un periodo vegetativo più lungo e una vendemmia tardiva a metà ottobre.

Maturazione

Le uve vengono raccolte a mano. Dopodiché, il mosto fermenta per ca. 3 settimane in serbatoi d'acciaio. Prima dell'imbottigliamento, il vino nuovo matura per altri 5 mesi su lieviti fini.

Colore

Giallo paglierino con riflessi gialli/verdognoli, di buona compattezza

Al naso

Naso netto e verticale, sentori di mela Golden, traccia di erba appena tagliata sullo sfondo

Al palato

Fresco, sapido, croccante e persistente, finale con nota ammandorlata

Cibi consigliati

Insalata di fiori ed erbe aromatiche, salmierino in saor

Temperatura di servizio

10-12 °C

Conservazione

Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%