



Penon

NALS MARGREID
— 1932 —

Pinot Bianco

SELECTION

Vitigno

100% Pinot Bianco

Denominazione

Alto Adige DOC

Altitudine

500 - 600 m s. l.m.

Esposizione

Est/sud-est

Territorio

Penon è adagiata sopra Magrè, tra i 500 e i 600 metri sopra il livello del mare, con un'esposizione a est/sud-est. Il terreno è costituito esclusivamente da ghiaia calcarea con un'elevata percentuale di humus.

Clima

Il clima mediterraneo con freschi venti di caduta consente un periodo vegetativo più lungo e una vendemmia a metà ottobre.

Maturazione

Le uve vengono raccolte a mano. Dopodiché, il mosto fermenta per ca. 3 settimane in serbatoi d'acciaio. Il vino nuovo matura per altri 7 mesi su lieviti fini, in botti di legno da 30 hl.

Colore

Giallo paglierino, di bello spessore

Al naso

Fresco, mela Golden e kiwi, con sentori di erbe aromatiche e di biancospino in chiusura

Al palato

Compatto, di eccellente sapidità e croccantezza, con spalla acida avvolgente

Cibi consigliati

Manzo in salsa piccante, insalata fredda di noodle

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%