



Sirmian

NALS MARGREID
— 1932 —

Pinot Bianco 2013

PRIVATE RARITIES

L'annata 2013 è stata calda, con una vendemmia tardiva. Raccolte a fine ottobre, le uve mature di Pinot Bianco sono state pressate delicatamente, per poi fermentare in parte in una grande botte di rovere (12-30 hl), in parte in una botte d'acciaio, dove sono rimaste per 8 mesi a maturare su lieviti fini.

La storica area vitivinicola di Sirmian, sui pendii di Nalles, è caratterizzata da suoli di grande varietà mineraria (terreni morenici con porfido, marmo, gneiss, mica e calcare). Qui l'età dei nostri vitigni, compresa tra i 30 e i 70 anni, unita alle fresche estati del clima alpino e i miti mesi autunnali, ci consente una vendemmia tardiva, a fine ottobre.

Sirmian Pinot Bianco si presenta con un bouquet aromatico complesso, che sprigiona nel calice sentori di mela, agrumi e ananas maturo. Grazie alla varietà e alla quantità di rocce primitive nel terreno, conquista con una straordinaria mineralità, un'incredibile pienezza, un tocco di eleganza e un'acidità decisa, convincendo con un finale fresco e vivace. Un eccellente Pinot Bianco che si sposa alla perfezione con vari antipasti, pasta e piatti a base di pesce.