

Sirmian

Pinot Bianco 2015

PRIVATE RARITIES



Il 2015 è un'annata molto equilibrata, caratterizzata da un clima caldo e asciutto. Le uve sono state raccolte a metà ottobre, dopo un lungo periodo di maturazione. Le uve di Pinot Bianco poi hanno fermentato in parte in grandi botti di rovere (12-30 hl), in parte in botti 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.