



TENUTA **IGNAZ NIEDRIST**



Alto Adige Pinot Bianco Berg DOC 2018

Vitigno / Pinot Blanc. I ceppi impiegati sono frutto di una selezione clonale e massale

Zona di produzione / Appiano Monte, pendii esposti a est a 500-600 s.l.m.

Terreno / Suoli calcarei ai piedi del Massiccio della Mendola, prevalentemente dolomitici

Sistema di coltivazione / Guyot semplice; 6.000-7.000 piante/ha, 5-6 gemme, potatura estiva

Resa / 45-50 hl/ha

Epoca di vendemmia / intorno al 20 settembre

Età degli impianti / fino a 20 anni

Vinificazione / fermentazione in acciaio per ca. 14 giorni a 19-20° C, lieviti selezionati in azienda, senza fermentazione malolattica; affinamento sui lieviti fini (acciaio); Stabilizzazione con freddo invernale e leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento

Dati analitici

Estratto secco / 20 g/l

Acidità totale / 6,4 g/l

Zuccheri residui / 1 g/l

Gradazione alcolica / 14 Vol.%