



TENUTAIGNAZNIEDRIST



AltoAdige Pinot Bianco Eppan Berg DOC 2024

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 / metà settembre

Età degli impianti / fino a 20 anni

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

Dati analitici

Acidità totale / 5 g/l

Zuccheri residui / 0,6 g/l

Gradazione alcolica / 13,5 Vol.%