



BARTHENAU Vigna S. Michele

Un vino dalla forte personalità, molto tipico, che evolverà al meglio dopo un anno di permanenza in bottiglia. Con un colore di media intensità, rivela profumi molto intensi, complessi e variegati. In bocca è ampio, avvolgente, con grande finezza, buona struttura e acidità bilanciata.

Le uve di questo vino crescono intorno alla tenuta Barthenau ad una altitudine di 450 m.s.l.m. L'ideale posizione di questo vigneto di alta collina, con irradiazione solare ottimale e buon arieggiamento, matura i grappoli alla perfezione. Giornate calde e nottate fresche assicurano la giusta acidità per l'invecchiamento del vino.

Solo la denominazione "Vigna" garantisce in Alto Adige la provenienza di un vino da un specifico vigneto.

CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER

- Vino da esposizioni speciali

VITIGNO

Pinot Bianco

TERRENO

Conglomerato di argilla, calce, porfido e ghiaia fine.

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Dopo una macerazione a freddo per qualche ora, per esaltare le note fruttate del vino, e una soffice pressatura e relativa sedimentazione, il mosto fermenta in grandi botti rovere. Dopo la fermentazione il Barthenau Vigna S. Michele matura in una botte di rovere di 3.000 litri sui lieviti fini per 15 mesi. I lieviti fini vengono delicatamente mossi settimanalmente (Battonage). Dopo l'imbottigliamento il vino affina per ulteriori 6 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° - 14° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Pesce, crostacei, carni bianche e pollame.

FORMATO DISPONIBILE

