

WEINGUT

J. Hofstätter

TENUTA



de Vite

Il colore è vivace, giallo chiaro, con lievi riflessi verdognoli. All'olfatto si distinguono chiaramente sentori di mela fresca ed erba limoncina con note delicate di vaniglia.

Al palato è vivace, ha carattere fresco con un'acidità elegante e ben equilibrata. Gli aromi fruttati e floreali si confermano al palato, imprimendo al vino il suo vero carattere.

CLASSIFICAZIONE HOFSTÄTTER

Selezioni

VITIGNO

Sauvignon, Pinot Bianco, Müller Thurgau e Riesling

TERRENO

Marnosi, leggeri e soggetti a veloce riscaldamento.

VINIFICAZIONE

Subito dopo vendemmiate, le uve vengono sofficemente pressate in presse pneumatiche. Il mosto chiarificato durante la notte grazie alla forza di gravità fermenta poi a temperatura controllata. Il vino matura fino al imbottigliamento sui lieviti fini.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°-10° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Antipasti, piatti di pesce e carni bianche.

FORMATO DISPONIBILE

