

SIRMIAN Pinot Bianco 2017

A un'altitudine compresa fra 550 e 750 m, esposta a sud-est con una vista incantevole sull'intera valle dell'Adige, si trova una delle zone di produzione più antiche: è Sirmian, pittorescamente adagiata sui pendii di Nalles. Questi versanti si formarono milioni di anni fa, quando i ghiacciai della Val Venosta plasmarono il territorio conferendogli una struttura unica nel suo genere. Nei suoli morenici si trova roccia primitiva del basamento, perlopiù porfido, ma anche marmo, gneis, mica e calcare. Le viti di Pinot Bianco che affondano le radici nelle profondità del sottosuolo asciutto non mancano dunque di sostanze nutritive. Inoltre, il clima alpino con estati fresche e autunni miti garantisce loro un periodo vegetativo più lungo, con una vendemmia tardiva a metà ottobre che dona al vino un aroma inconfondibile.

Bouquet ampio con sentori di mela, agrumi e ananas maturo. Grazie alla varietà di rocce primitive nel terreno, ci delizia con una straordinaria mineralità, eleganza piena e acidità decisa, piacevolmente fresco e vivace al palato nel finale.

