



BARON LONGO

## PINOT BLANC

Pinot bianco 2016  
Alto Adige D.O.C.

**VITIGNO** Pinot Bianco, un vitigno che rispecchia il territorio della Bassa Atesina e la cui qualità si riscontra nella ricchezza del gusto.

**TERRENO** Le viti crescono su terreni detritici calcarei, argillosi e porfirici a un'altitudine di circa 250 m. Maturano in un microclima mediterraneo mite e vengono attentamente curate e vendemmiate a mano.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** La classica pergola altoatesina evita l'eccessiva secchezza del terreno, proteggendo i grappoli in maturazione da un irraggiamento solare troppo forte. La potatura accurata di foglie e grappoli consente di ottenere 70 ettolitri/ettaro a fronte di una densità di circa 5000 grappoli, ampiamente sotto le quantità massime consentite dal disciplinare D.O.C.

**VINIFICAZIONE** La fermentazione spontanea del mosto e la relativa vinificazione avvengono per 6 mesi su lieviti integrali, in botti d'acciaio inox a temperatura controllata costante di 20°C.

**VALORI ANALITICI** Alcol 13,5% vol., acidità totale 5,1 g/l, residuo zuccherino 1 g/l. Il vino è secco ma, nonostante la piacevole freschezza, preserva tutta la sua ricchezza gustativa.

**MATURAZIONE** Il vino raggiunge un'armoniosa maturazione già dopo un anno, ma possiede un elevato potenziale di invecchiamento, dai 7 ai 10 anni in condizioni ottimali, con temperatura costante e sufficiente umidità.

**DEGUSTAZIONE** Questo vino cristallino presenta un colore dal paglierino al dorato, con lievi riflessi verdognoli. Inclinando il bicchiere, è possibile valutarne il grado alcolico grazie agli archetti ben definiti che si formano sulle pareti del bicchiere. L'alcol non è però percettibile al naso, poiché si copre con i complessi aromi fruttati, che in bocca sviluppano un'elegante intensità e una succosa mineralità, persistendo a lungo anche nel retrogusto.

**ABBINAMENTI** Ideale con pesce bollito e carni bianche, per salse a base di vino o panna, asparagi con salsa bolzanina e prosciutto cotto, bresaola con scaglie di parmigiano e olio d'oliva, formaggi dolci di capra o a pasta molle come Camembert e Brie.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 10°C per un pieno sviluppo degli aromi.



ALTO ADIGE  
ITALIA