



NICOLUSSI-LECK
WEINGUT · TENUTA

Pinot bianco 1957Verena

Annata: 2018

Varietà: Pinot bianco

Classificazione: DOC Alto Adige

Posizione

I vitigni del nostro Pinot bianco 1957Verena maturano a 350–400 m s.l.m. su terreni costituiti da ghiaia, argilla e roccia porfirica. L'Orta del Garda offre le migliori condizioni per la produzione di un Pinot bianco insuperabile.

Vinificazione e affinamento

Dopo una delicata pigiatura delle uve intere, seguita da una decantazione naturale e dalla separazione delle fecce, il vino viene fatto fermentare a temperatura controllata, in parte (25%) in grandi botti di rovere francese e in parte (75%) in botti di acciaio inox. Nella botte di legno avvengono i processi di fermentazione, degradazione biologica degli acidi e infine l'affinamento su lievito grosso della durata di 6 mesi. Nelle botti in acciaio avviene invece l'affinamento su lievito fine, anch'esso della durata di 6 mesi.

Caratteristiche

Il nostro Pinot bianco è caratterizzato da un intenso aroma di frutti maturi, come mela e pesca. La fine acidità e succosità conferiscono a questo vino una rara piacevolezza, rendendolo un ideale accompagnamento per le pietanze.

Alcol: 14,3% vol

Acidità totale: 6,62 g/L

Zuccheri residui: 1,8 g/L

Prende il nome da mia mamma Verena, classe 1957.