



TERROIR:

Das Vinschgau ist eines der trockensten Täler der Alpen. Der sandige Boden ist ein alpiner Verwitterungsmix aus Schiefer, Gneis und Glimmer. Der Weinberg liegt auf 620 Höhenmetern

WEINBERG:

Gemischter Satz aus 70% Weißburgunder und 30% Kerner. Spalier-Erziehung, die Reben sind 20 Jahre alt. Der Ertrag liegt bei 60 hl/Hektar

KELLER:

Gemeinsame Verarbeitung beider Sorten, kontrollierte Gärung und Reifung im Stahltank.

WEINBESCHREIBUNG:

Hellgelb. Duft nach frischer Birne, Pfirsich und Zuckermelone. Milde Säure.

Lagerung: bis zu 3 Jahre
Trinktemperatur: 7-10°C



TERROIR:

La Val Venosta è una delle valli più secche delle Alpi. I terreni sabbiosi derivano dalla decomposizione glaciale e sono di ardesia, gneiss e mica. L'altitudine dei vigneti è di 620m.

IL VIGNETO:

Uvaggio di 70% Pinot Bianco e 30% Kerner. Sistema guyot, viti di 20 anni. La resa è di 60 hl/ettaro.

LA CANTINA:

Vinificazione delle due uve insieme, fermentazione e maturazione controllata in tini di acciaio.

DESCRIZIONE:

Giallo chiaro, profumo di pera fresca, pesca gialla e melone. Acidità moderata.

Conservabilità: fino a 3 anni
Temperatura di consumo: 7-10°C



TERROIR:

The Venosta Valley is one of the driest in the Alps. The weathering ancient soils consist of schist, gneiss and glimmer. The average altitude of the vineyards is 620mt.

VINEYARD:

Blend of 70% Pinot Blanc and 30% Kerner, Guyot allevation, age of the vines is 20 yo. The yield is 60 hl/hectar.

CELLAR:

The two grapes are vinified together from the beginning, controlled fermentation and maturing in stainless steel.

TASTING NOTES:

Bright yellow, aromas of fresh pear, peaches and melon, low acidity.

When to drink: up to 3 years
Drinking temperature: 7-10°C

