

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Bessererhof

**NOME DEL VINO**  
Bessererhof Pinot Bianco

**DENOMINAZIONE**  
Alto Adige Pinot Bianco Doc

**CLASSIFICAZIONE**  
DOC

**ANNATA IN COMMERCIO**  
2019

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Trentino-Alto Adige

**TIPOLOGIA**  
Bianchi

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Fiè allo Sciliar/Völs am Schlern (BZ)

**VINIFICAZIONE**  
L'uva pienamente matura viene vendemmiata per poi procedere alla pressatura delicata. Il mosto è chiarificato in modo naturale e in seguito fermentato in serbatoi d'acciaio a una temperatura controllata di 18°C. 5% sono nella botte di legno. Il vino matura per 6 mesi sulle fecce fini prima di essere imbottigliato.

**AFFINAMENTO**  
6 mesi nel acciaio

**VITIGNO/I**  
100% Pinot Bianco

**ALLEVAMENTO**  
Gojo

**ESPOSIZIONE**  
Ovest; Sud

**ALTITUDINE**  
350-800

**ETÁ MEDIA DEL VITIGNO**  
15

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
Dolomiti

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
meta settembre:meta ottobre

**ETTARI VITATI**  
1,3

**RESA PER ETTARO**  
9000

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Mair Hannes

**FORMATI DISPONIBILI**  
75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
14% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA**  
12 - 14°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
14000

**QUANTITÀ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
T590