

VIAL

PINOT BIANCO DOC 2021

UVAGGIO: Pinot Bianco

ETÀ DELLE VITI: 10 – 30 anni

TEMPERATURA: 10 – 12 °C

CONSUMO: 2022 – 2027

RESA/ETTARO: 60 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: guyot

ALCOL: 13,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,5 g/l

ACIDITÀ: 6,4 g/l

Contiene solfiti

» Le tracce del mare sono incastonate nella roccia calcarea di questo vigneto e rimane nel ricordo sapido del suo finale. «

ANNATA

I mesi invernali furono in prevalenza soleggiati, anche se particolarmente freddi. Anche in primavera le temperature esitarono a salire, determinando un rallentamento nello sviluppo delle viti, compensato poi grazie alle temperature elevate e all'abbondante sole con cui si affacciò l'estate. A causa delle condizioni meteorologiche molto mutevoli durante i mesi di luglio e agosto, la raccolta iniziò relativamente tardi, il 9 settembre. Una grossa sfida sul lato organizzativo fu posta ai nostri viticoltori dalla pioggia abbondante caduta in settembre. Alla fine, comunque, il 26 ottobre la vendemmia terminò con ottimi risultati.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice dell'uva, in parte intera, in parte diraspata e macerata. Decantazione, fermentazione lenta a temperatura controllata di 16° C, maturazione sulle fecce fini in vasca d'acciaio (20% in botti grandi di legno) per 6 mesi, filtrazione e imbottigliamento a maggio.

VIGNETO

Vigneti collinari con esposizione est tra 500 e 550 m sul livello del mare. Ai piedi della Mendola esistono condizioni ottimali di maturazione delle uve per vini particolarmente fruttati e freschi: forte escursione termica con giorni caldi e notte fresche, terreno calcareo-porfirico argilloso.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- giallo paglierino
- fruttato fresco con profumi di mela gialla e pera, minerale con sentori di noce e fieno
- tanto frutto anche al palato, sapido con un acidità ben integrata, lunga persistenza

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Ottimo come aperitivo, è ideale per antipasti leggeri e piatti a base di pesce.

PREMIAZIONI

ROBERT PARKER – 2015: 91 p.; 2016: 91+ p., 2017: 90 p.; 2019: 93 p., 2020: 93 p.,

JAMES SUCKLING – 2012: 90 p.; 2016, 2017: 91 p., 2019: 91 p., 2020: 91 p.

DECANTER – 2019: 96 p.,

WINE ENTHUSIAST – 2016: 91 Pkt. - Editors' Choice

GAMBERO ROSSO – 2007-2016: 2 Bicchieri

DOCTOR WINE – 2014: 91 p.; 2016: 92 p.

BIBENDA – 2017: 4 Grappoli, 2018: 4 Grappoli, 2019: 4 Grappoli, 2020: 4 Grappoli

VINOUS – 2018: 91 p.

LUCA MARONI – 2017: 91 p., 2018: 90 p., 2019: 94 p. 2020: 92 p.,

THE WINE JOURNAL - EROS TEBONI: – 2020: 90 p.