

josmoar



Pinot Bianco

Alto Adige Val Venosta DOC

VITIGNO Pinot Bianco

ANNATA L'annata è stata caratterizzata da un buon andamento stagionale. L'elevata altitudine dei vigneti permette di evitare gli eventi atmosferici anomali che, rispetto alle altitudini più basse, qui sono meno frequenti. Le uve sono state pigiate nelle prime settimane di settembre in perfette condizioni e con un ricco aroma.

POSIZIONE I vigneti si trovano nel comune di Castelbello, in Val Venosta, ad un'altitudine di 600 m s.l.m., esposti a sud-est. Il suolo è costituito da paragneiss, marmi e micascisti.

VINIFICAZIONE La raccolta avviene nelle ore mattutine. In cantina, l'uva viene immediatamente lavorata e pressata dolcemente. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata.

MATURAZIONE La conservazione avviene in parte in vasche d'acciaio e in parte in barrique.

COLORE Giallo paglierino brillante con riflessi verdi.

AROMA Bouquet fresco e delicato di mele Golden appena colte e fiori bianchi.

GUSTO Pieno e cremoso al palato, sorretto da una gradevole sensazione minerale. Retrogusto chiaro e persistente.

RACCOMANDAZIONI Ideale con il classico Brettljause altoatesino. Ottimo accompagnamento a primi piatti leggeri e risotti. Servito anche come aperitivo.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO 2–3 anni

CERTIFICAZIONE Alto Adige Val Venosta DOC

ANNATA 2025

GRADAZIONE ALCOLICA 13 %

ACIDITÀ 6,5 g/l

ZUCCHERI RESIDUI 1,6 g/l

TENUTA JOSMOAR

Sebastian Tonner | Via Romana 18 | Frazione Colsano/Castelbello/Alto Adige

T. +39 333 18 484 07 | info@josmoar.it | www.josmoar.it



RACCOLTA DIFFERENZIATA Bottiglia: GL71 | vetro verde | raccolta vetro, Tappo: C/ALU90 l/Tappo vite (Stelvin) raccolta alluminio e metalli, Scatola: PAP20-21 cartone | raccolta carta; Verifica la disposizione del tuo comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.