



GILFENSTEIN

PINOT BLANC

Le viti sono allevate a Guyot su terreni argillosi con ciottoli morenici con sedimenti di porfido, ad un'altezza di 500 metri sul livello del mare. Arrivate a maturazione, le uve sono lavorate in atmosfera controllata per preservare la loro componente aromatica. La fermentazione avviene in vasca d'acciaio a temperatura controllata a 16°C.

Il bouquet di questo Pinot Bianco si presenta con note fruttate di mela delizia e gelatina di cotogne, ma anche aromi di erbe come il tè verde. Si avvertono velature minerali e un tocco di grafite.

Il vino presenta una sfumatura amarognola nel retrogusto, vellutato, fresco ed elegante che si fonde in un sapore armonicamente pieno e persistente.

Temperatura di servizio: 12 °C

Gradazione alcolica: 13%