



ELFENBERG

PINOT BIANCO

Le viti sono allevate a Guyot su terreni argillosi con ciottoli morenici e sedimenti di porfido, ad un'altitudine di 500 m s.l.m. Raccolta manuale delle uve. Arrivate a maturazione, le uve sono lavorate in atmosfera controllata per preservare la loro componente aromatica.

La fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata, a 16°. La lavorazione e bassa temperatura conferisce un sapore ed un aroma unico. L'affinamento avviene nelle stesse vasche utilizzate per la fermentazione.

Caratteristiche: Il bouquet di questo Pinot Bianco si presenta con note fruttate di mela, gelatina di cotogne, pera e limone, ma anche aromi di erbe come il tè verde. La complessità viene raggiunta con sentori minerali e velatura 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%*

*Calice: Borgogna*

*Abbinamenti consigliati: Aperitivo, primi piatti, pesce e crostacei, formaggi freschi, verdure.*