



Barthenau

Vigna S. Michele

Vitigno: Pinot Bianco

Vigneto / Origine: Le uve di questo vino crescono intorno alla tenuta Barthenau ad una altitudine di 450 m.s.l.m. L'ideale posizione di questo vigneto di alta collina, con irradiazione solare ottimale e buon arieggiamento, matura i grappoli alla perfezione. Giornate calde e nottate fresche sono garanti per l'alta acidità e quindi per l'invecchiamento del vino.

Terreno: Conglomerato di argilla, calce, porfido e ghiaia fine.

Vinificazione: Dopo una macerazione a freddo dell'uva di qualche ora per esaltare le note fruttate del vino, una soffice pressatura e relativa sedimentazione, il mosto fermenta a temperatura controllata in grandi botti rovere.

Maturazione: Dopo la fermentazione il Barthenau Vigna S. Michele matura in una botte di rovere di 3.000 litri sui lieviti fini per 12 mesi. I lieviti fini vengono delicatamente mossi settimanalmente (Battonage). Dopo l'imbottigliamento il vino matura per ulteriori 6 mesi in bottiglia.

Descrizione: Un vino di forte personalità, molto tipico, che si evolverà al meglio dopo una permanenza in bottiglia di un anno. Ad una intensità di colore media fanno riscontro profumi molto fitti, complessi e variegati. In bocca è ampio, avvolgente, con grande finezza, polpa ben costruita, acidità bilanciata, il tutto in una cornice di superiore eleganza.

Abbinamento gastronomico: pesce, crostacei, carni bianche e pollame.