

PINOT BLANC Luma

ALTO ADIGE DOC

Area di coltivazione

Le nostre uve di Pinot Blanc provengono delle due rinomate zone di coltivazione di Pianizza di Sopra (445m s.l.m.) e Appiano Monte (500m s.l.m.).

I vitigni sono allevati a Guyot e hanno un'età tra 10 e 25 anni e crescono su terreni in pendenza.

I venti favoreggiano gli elevati sbalzi di temperatura tra notte e giorno, che hanno effetti positivi sulla coltivazione del vitigno.

Il suolo argilloso di ghiaia calcarea dei vitigni conferisce al vino il suo carattere unico.

Vinificazione e affinamento

Le uve vengono raccolte a mano. Dopo una pressatura delicata, il mosto viene chiarificato a traverso la naturale sedimentazione delle fecce.

La fermentazione avviene poi a temperatura controllata, con il 50% tini d'acciaio e l'altro 50% in botti di barrique.

Entrambi i vini maturano per 8 mesi sulle lieviti fini e successivamente per ulteriori 6 mesi in bottiglia.

Caratteristiche dell'etichetta

Nel naso si sente frutta gialla matura con un tocco di vaniglia. È un vino intenso e pieno di sapori, fresco e cremoso al palato. Perfetto per accompagnare i piatti.

Annata	2022
Area di coltivazione	Pianizza di Sopra e Appiano Monte
Vitigno	Pinot Bianco
Alcol	13,5
Acidità	5,5g/l
Zuccheri residui	<2g
Temperatura di servizio	8° - 10°
Invecchiamento ottimale	1 - 10 anni



ROMEN
WEINGUT • TENUTA



Tenuta Romén | Via Masaccio 14/A | I-39057 Monte/Appiano | Alto Adige | Italia

T +39 375 7774614 | info@weingutromen.it

www.weingutromen.it