

Pinot Bianco Amphora | 2021



FACTS

Annata: 2021

Alcool: 13,0 % vol.

Età delle viti: 55 anni

Altitudine: 625 m.

Viti/ha: 4.000

Tipi di allevamento: Pergola

Pendenza: 55% - sudata

Pecore: Sì - da dopo la vendemmia fino al germogliamento

VINIFICAZIONE

Dopo la pigiatura a grappoli interi segue la fermentazione spontanea. Il Pinot Bianco Amphora affina su fecce totali per 22 mesi in anfore interrate da 700 l e 450 l. In seguito viene imbottigliato non filtrato.

DESCRIZIONE VINO

Per noi è importante che possiate assaggiare il vino senza pregiudizi. Ecco perché rinunciamo alla descrizione del vino.

Fate sapere ai bevitori di HochKlaus cosa ne pensate del nostro vino.

Hoch Klaus

Karneiderstraße 33 · Karneid (BZ) · Italia

hochklaus.wine · wine@hochklaus.it · +39 349 183 9080