



ALTO ADIGE PINOT BIANCO PATAUN



Annata	2017
Varietà	100% Pinot Bianco
Vigneti	Lagundo, Plars, Schloss Plars, 450m
Allevamento	Spalliera Guyot
Resa	70 hl/h
Vinificazione	80% fermentazione in serbatoi d'acciaio inox, 20% in barrique, affinamento sui lieviti fini
Gradazione alcolica	12,5 % Vol
Abbinamenti	Ottimo in abbinamento a carni bianche, pasta, paté e come aperitivo.
Temperatura di servizio	10° - 12°
Invecchiamento	2-3 anni

Il Pinot bianco è un vino fruttato, delicato, dal colore giallo paglierino e intensi aromi di pera Williams, mela dolce, un po' di banana e pesca bianca. Un corpo elegante e un'acidità abbastanza fresca caratterizzano il sapore.

SCHLOSS PLARS
Andreas Theiner

Mwst. Nr. 0 2 4 1 7 0 6 0 2 1 3
St. Nr. THNNRS72S19F132Q

Mitterplars 25
I-39022 Algund

T +39 0473 448 472
F +39 0473 446 557

info@schlossplars.com
www.schlossplars.com