

# Cuvée Hanni Bianco 2020



## FACTS

Annata: 2020

Vitigno: Pinot Bianco, Kerner, Riesling, Müller

Alcool: 13,5% vol.

Età delle viti: 10-55 anni

Altitudine: 350-650 m.

Viti/ha: 4.000 - 9.000

Tipi di allevamento: Pergola & Guyot

Pendenza: 35-55% - passeggiata intensa

Pecore: Sì - da dopo la vendemmia fino al germogliamento



## VINIFICAZIONE

Pigiatura a grappolo intero e fermentazione spontanea. Ogni varietà di Cuvée Hanni bianco passa 9 mesi di affinamento, ciascuna in botti d'acciaio o di legno. Infine avvengono assemblaggio e l'imbottigliamento. 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