

Pinot Bianco 2022



FACTS

Annata: 2022

Vitigno: Pinot Bianco

Alcool: 13,0% vol.

Età delle viti: 55 anni

Altitudine: 650 m.

Viti/ha: 4.000

Tipi di allevamento: Pergola

Pendenza: 45% - sudata

Pecore: Sì - da dopo la vendemmia fino al germogliamento



VINIFICAZIONE

Dopo la pigiatura a grappolo intero inizia la fermentazione spontanea. Il Pinot bianco è affinato per 22 mesi in tonneaux su fecce totali. 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