



PACHER HOF

Grüner Veltliner 2021

Alto Adige Valle Isarco DOC

Caratteristiche	vino bianco dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso è delicatamente speziato con note erbacee e di pepe bianco. Il gusto è aromatico e fresco
Varietà	Grüner Veltliner
Zona di produzione	Novacella I conca di Bressanone
Altitudine	600-670 m
Tipo di terreno	depositi morenici permeabili, composti da micascisto, paragneis e quarzite
Sistema di allevamento	guyot
Età delle piante	8-12 anni
Resa per ettaro	70 hl/ha
Vendemmia	a mano ottobre 2021
Vinificazione	fermentazione lenta a temperatura controllata in cisterna d'acciaio inox. Affinamento di 60% fino a 6 mesi in grandi botti di legno da 20 ettolitri e 40% in fusti d'acciaio fino a 15 anni (conservazione a regola d'arte)
Potenziale di maturazione	aprile 2022
Imbottigliamento	aprile 2022
Temperatura di servizio	10-12° C
Abbinamenti consigliati	speck antipasti leggeri pesce alla griglia insalata di frutti di mare carne bianca
Dati analitici	gradazione alcolica: 13 % acidità: 6 g/l residuo zuccherino: 2.2 g/l estratto secco netto: 21 g/l

