



**SCHMID  
OBERRAUTNER**

Weingut | Tenuta | Winery

## WEISSBURGUNDER SATTO



### Vino

<b>Nome</b>	Weissburgunder Satto
<b>Annata</b>	2018
<b>Denominazione</b>	Alto Adige DOC
<b>Linea qualità</b>	Classica
<b>Vitigno</b>	100% Pinot Bianco
<b>Zona di provenienza</b>	Bolzano
<b>Coltivazione</b>	Sistema a spalliera
<b>Vendemmia</b>	Manuale
<b>Affinamento</b>	Fermentazione ed affinamento in inox

### Descrizione e informazioni

Il Weissburgunder si può considerare un vino conosciuto a livello internazionale, che ha trovato un ottimo riscontro anche sul territorio altoatesino, sia per la sua coltivazione che per il consumo. Il nostro Weissburgunder Satto, caratterizzato dal classico colore giallo paglierino con riflessi verdi, ha un profumo delicato e fruttato alla pesca e si presenta al palato con un'armonia di frutti esotici, accompagnati da un'acidità fresca e un retrogusto di media persistenza.

### Abbinamenti

Come molti bianchi, si sposa bene con piatti a base di pesce, ma è altrettanto interessante la sua combinazione con carni bianche o primi piatti della tradizione altoatesina come i canederli al formaggio o ravioli di spinaci al burro fuso, che esaltano il suo equilibrio. La temperatura di servizio consigliata è di 10°.

### Dati tecnici

<b>Gradazione alcolica</b>	13% Vol
<b>Zucchero residuo</b>	3,4 g/lit
<b>Acidità totale</b>	5,6 g/lit