



**SCHMID
OBERRAUTNER**

Weingut | Tenuta | Winery

WEISSBURGUNDER SATTO



Vino

Nome	Weissburgunder Satto
Annata	2018
Denominazione	Alto Adige DOC
Linea qualità	Classica
Vitigno	100% Pinot Bianco
Zona di provenienza	Bolzano
Coltivazione	Sistema a spalliera
Vendemmia	Manuale
Affinamento	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

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