

## SELEZIONE MANIERO

LANDESGUT · PODERE  
*Laimburg*

Pinot Bianco dell'Alto Adige DOC

**“Rayèt”**

**Annata**  
2008

**Vitigno**  
Pinot Bianco

**Posizione e terreno**  
Castel Tirolo nei pressi di Merano, pendici sudorientali a 400 m di altitudine, suolo morenico

**Sistema di allevamento**  
A spalliera

**Vinificazione**  
Fermentazione a bassa temperatura in serbatoi d'acciaio inox (50%) e su lieviti in grandi botti di legno (50%) per 6 mesi

**Valori analitici**

Gradazione alcolica: 13,50 % vol  
Acidità totale: 5,90 g/l  
Estratto secco netto: 22,60 g/l

**Tenuta all'invecchiamento**  
5 anni

**Caratteristiche organolettiche**

Colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli e delicato bouquet floreale che richiama la mela. Pieno e corposo, con un'acidità marcata, è un vino persistente al palato e asciutto sul finale.

**Consigli gastronomici**

Va servito ad una temperatura di 12° C. Ottimo come aperitivo e in abbinamento ad antipasti leggeri e a piatti di pesce.



# Pinot Bianco