



**KÖSSLER**  
KELLEREI · CANTINA



## **PINOT BIANCO**

### **Alto Adige DOC**

Questa varietà è coltivata in Alto Adige già da un secolo e si è affermata come punto di riferimento della nostra produzione. Si distingue per i suoi sentori di mela, pesca, albicocca e pera. Molto convincente in bocca con la sua acidità e mineralità si colloca tra i più apprezzati vini dell'Alto Adige.

FORMA DI  
ALLEVAMENTO

Guyot

VINIFICAZIONE

fermentazione a temperatura controllata in botte di legno, affinamento per 5-7 mesi sui lieviti fini, parzialmente fermentazione malolattica

ABBINAMENTI  
CONSIGLIATI

aperitivi, primi piatti leggeri, pesce

TEMPERATURA DI  
SERVIZIO

8° - 10° C



SÜDTIROL



ALTO ADIGE