

Weinberghof Bellutti

Italia - Trentino-Alto Adige - Termeno (BZ)



BELLUTTI

WEINBERGHOF • TRAMIN

Proprietà / Fondatori Christian Bellutti

Inizio Attività 2007

Vitivinicultura Tradizionale

Ettari 3

Bottiglie prodotte 23.000



PINOT BIANCO ALTO ADIGE 100% Pinot Bianco

Zona di produzione: Situato a Caldaro su 400 metri sopra livello di mare

Terreno: Argilloso e sassoso, sabbioso

Vendemmia: manuale

Vinificazione: Il mosto fa una macerazione a freddo di poche ore prima della pressatura. La fermentazione viene tenuta a temperature basse sui 15°C

Affinamento: Dopo la fermentazione viene svinato, per illimpidire leggermente il vino, poi riposo sui lieviti fino all'imbottigliamento

Colore: dal giallo paglierino al giallo chiaro

Profumo: I profumi sanno leggermente di mela e pera

Sapore: In bocca si presenta fresco e sapido

Grado Alcolico: 13,5% vol

Weinberghof si trova a Termeno, sulla strada del Vino, ed è qui che Christian Bellutti, classe 1980, vinifica le uve del piccolo maso. Il suo è uno stile preciso con vini netti, eleganti e freschi, che rispecchiano il carattere delle singole varietà e dell'annata e dove il Gewürztraminer, che qui è nella sua zona d'origine, raggiunge il proprio apice. Il suo è un lavoro realizzato con competenza e dedizione dove la moderna tecnologia e l'attenzione ai dettagli danno frutti straordinari. Membro dell'associazione dei piccoli vignaioli dell'Alto Adige, sia nella vigna come in cantina, Christian lavora per la qualità senza compromessi. Vinificazione in acciaio per i bianchi, e per il Kaltersee mentre il Lagrein fa un piccolo passaggio in barriques di secondo passaggio utilizzate per il Lagrein Riserva prodotto solo in alcune annate in piccole quantità. Nel panorama della Bassa Atesina, dominato dalle grandi aziende cooperative, Christian rappresenta al meglio le peculiarità dei vini di questa zona viticola tra le più vocate del Nord dell'Italia, con uno stile preciso, netto ed elegante.