

ANSITZ WALDGRIES

CHRISTIAN PLATTNER



Itos - Pinot Bianco Riserva

L'ispirazione per questo vino risiede nel cielo stellato. Dopo aver acquistato il vigneto, Christian Plattner si è reso conto che la sua planimetria quasi coincideva alla forma di un esagono perfetto. Il caso vuole che anche nel cielo stellato esista la stessa forma e precisamente nella costellazione dell'Auriga.

Christian voleva trovare l'armonia di questa forma anche nel vino. Auriga ha sei stelle ai vertici dell'esagono e anche Itos ha sei componenti, Itos significa uniforme. L'affinamento in legno conferisce al vino sentori di frutta gialla matura, mentre le fecce integre conferiscono cremosità. Il vino ha corposità e un finale di lunga persistenza. La fine acidità e la mineralità rappresentano le altre due stelle. I sei componenti di questo vino sono in perfetto equilibrio fra di loro, rendendo questo Pinot Bianco davvero complesso e armonioso.

Nota dell'enologo:

“Questo Pinot Bianco lo realizzo solo in qualità Riserva.

Il lungo affinamento sui lieviti e la maturazione in legno conferiscono al vino potenza e complessità. È lo stile che più si addice per questa varietà d'uva.”

ANSITZ WALDGRIES

CHRISTIAN PLATTNER

Vitigno 100% Pinot Bianco

Posizione e clima Appiano, località Schwarzhaus. Versante sud est a 500m s.l.m ai margini della zona protetta del lago di Monticolo

Terreni terreno morenico con depositi di calcare e argilloso

Vinificazione 50% attenta vinificazione in tonneaux, 50% in fusti d'acciaio, lunga maturazione sui lieviti di 12 mesi

Temperatura di servizio 12°-14° C

Abbinamenti primi piatti molto saporiti, tonno grigliato, frutti di mare alla griglia come polpi e gamberetti, carni bianche.

Invecchiamento conservare in luogo fresco (ca. 12-14°C), al riparo dalla luce e a temperatura pressochè costante

Colore: giallo paglierino intenso
Sapore: un vino elegante ma corposo, con una forte nota acida, un carattere molto deciso, aromatico al palato e dal finale molto persistente.

Profumo: delicati aromi di frutta come pere mature, mele Golden Delicious, ananas e note decisamente più leggere di frutti esotici.
Il vino: Sull'etichetta è rappresentata la costellazione del cocchiere, anche conosciuta come Auriga. Le stelle demarcano gli angoli del vitigno Schwarzhaus, la cui forma è pressochè identica a quella della costellazione. Con la sua complessità rappresenta il contraltare del fruttato Sauvignon di Waldgries. La resa minima (45-50 hl/ha) garantisce struttura e profondità.



Macrocategoria	Tipo materiale	Codice ambientale Materiale	Simbolo	Destinazione rifiuto
Cartoni	Cartoni	PAP 20		Raccolta carta
Bottiglie borgognotte	Vetro verde	GL 71		Raccolta vetro
Tappi DIAM	DIAM/Sughero naturale	FOR 51		Raccolta differenziata dedicata o rifiuti organici
Capsule	polilaminato/alluminio	C/ALU 90		Raccolta alluminio e metalli

Segui le indicazioni del tuo comune