



BARON LONGO

SCHUTTERSTEIN

PINOT BLANC

Vigneti delle Dolomiti
Indicazione Geografica Tipica

Il Pinot Bianco rispecchia il terroir della Bassa Atesina ed è uno dei suoi vitigni più importanti, che si distingue per tipicità e ricchezza del gusto. Le viti crescono su terreni con depositi calcarei, argillosi e porfirici, a un'altitudine di circa 250 m s.l.m.

La fermentazione del mosto e la vinificazione avvengono per 6 mesi su lieviti totali in botti d'acciaio inox, a una temperatura di circa 20°C.

Temperatura di servizio 10°C, per un pieno sviluppo degli aromi.

Residuo zuccherino 0 g/l
Acidità 5,0 g/l
Gradazione alcolica 12,5% vol.



I terreni vinicoli di Baron Longo sorgono su una collina preistorica nell'Alto Adige meridionale, intorno al pittoresco castelletto di Villa a Egna. I vigneti a coltivazione biologica si estendono su una superficie di 20 ettari da Egna, a 240 m sul livello del mare, a Montagna, dove i vitigni resistenti ai funghi (Piwi) della varietà Solaris, tra gli altri, prosperano in un parco naturale a 1040 m s.l.m. Le varietà più coltivate sono Chardonnay, Pinot Bianco, Cabernet e Merlot. Il mastro cantiniere Anton Baron Longo punta su vini naturali, che si distinguono per finezza, nobiltà ed eleganza.



Chiusura con capsula a vite pregiata. Il colore crema rimanda allo stemma di famiglia

Bottiglia borgognotta più leggera con silhouette contemporanea

Affresco dal Palais Longo, un'opera scelta per ogni vino bianco

Nome del vino riferito alla composizione del terreno

Etichetta con rilievo Braille e frammento dello stemma di famiglia, risalente al 1656