

Castelfeder

SÜDTIROL • ALTO ADIGE

TECUM PINOT BIANCO RISERVA

"Tecum" (latino: con te/insieme) è espressione di simmetria, eleganza e armonia. Questo Pinot Bianco fresco nasce da uve cresciute in un singolo vigneto, selezionato a Buchholz, sopra Salorno. Le viti vengono infatti coltivate sul lato est della Bassa Atesina, ad un'altitudine di 600 m e in un terreno che ricco di minerali, grazie ai sedimenti di roccia dolomitica.

La coltivazione viene portata avanti nel pieno rispetto del terroir e del ciclo naturale della vite. Dopodiché il vino matura per 12 mesi "sur lies" (su lieviti fini) in grandi botti di legno e in serbatoi di acciaio inox, per poi continuare per altri 12 mesi in bottiglia. Durante questo processo, il vino mantiene la sua struttura e i suoi aromi complessi. Inoltre, per favorire la durata di conservazione, viene imbottigliato esclusivamente in bottiglie MAGNUM.

Le iniziali "N.D.T", che si trovano sull'etichetta, rappresentano la filosofia del vino: "niente di troppo", o, come diremmo in tedesco, "dal niente al molto".
Dall'annata del 2017 ogni bottiglia è numerata singolarmente a mano.



Südtirol - Alto Adige DOC



Vigneto selezionato Buchholz (Salurn) nella Bassa Atesina



Guyot



Depositi di calce e porfido



Conservazione per 12 mesi sui lieviti fini in una tramoggia e in acciaio inossidabile, poi conservazione in bottiglia 12 mesi



Antipasti, carne bianca e rossa,
Risotto, verdure grigliate



Colore giallo paglierino brillante, floreale, sapore di noce e frutta
struttura equilibrata, eleganza corposa