



LEYA
WEINGUT

M. Salvadori

PINOT BIANCO TERLANO CLASSICO

Pinot Bianco Terlano Classico Alto Adige d.o.c.

Vitigni: 100% Pinot Bianco.

Zona: all'interno della zona Classica del comune di Terlano a 265 metri s.l.m.

Vigneto: Guyot, 7500 ceppi/ha di 25 anni di età.

Vendemmia: manuale all'inizio di settembre, pressatura a grappolo intero e successiva sedimentazione statica a freddo per 24 ore.

Fermentazione: 70% in legno usato e 30% in acciaio con lieviti selezionati e Pied de cuve ottenuto con lieviti indigeni selezionati dalla vigna.

Affinamento: 70% in Tonneaux e 30% in acciaio per 9 mesi sulle fecce fini e frequenti batonnage.



PINOT BIANCO TERLANO CLASSICO

Weißburgunder Terlan Klassisch Südtirol DOC

Rebsorten: 100 % Weißburgunder.

Lage: innerhalb der klassischen Zone der Gemeinde Terlan auf 265 m ü. d. M.

Weingarten: Guyot-Erziehung, 7.500 Rebstöcke/ha, 25 Jahre alt.

Lese: Handlese Anfang September, Ganztraubenpressung und anschließende statische Kaltklärung für 24 Stunden.

Gärung: 70 % in gebrauchtem Holz und 30 % im Edelstahltank mit ausgewählten Hefen sowie einem Pied de Cuve aus im Weinberg selektierten autochthonen Hefen.

Ausbau: 70 % in Tonneaux und 30 % im Edelstahltank für 9 Monate auf der Feinhefe mit regelmäßiger Bâtonnage.



LEYA
WEINGUT

M. Salvadori

PINOT BIANCO TERLANO CLASSICO

Pinot Bianco Terlano Classico Alto Adige DOC

Grape variety: 100% Pinot Bianco.

Area: within the Classic area of the municipality of Terlano at 265 m above sea level.

Vineyard: Guyot, 7,500 vines/ha, 25 years old.

Harvest: hand-picked at the beginning of September, whole-bunch pressing followed by static cold settling for 24 hours.

Fermentation: 70% in used wood and 30% in stainless steel with selected yeasts and pied de cuve obtained from indigenous yeasts selected from the vineyard.

Aging: 70% in tonneaux and 30% in stainless steel for 9 months on the fine lees with frequent batonnage.