

# Nörder Cuvée blanc

PLONER



*Le uve bianche delle varietà **Sauvignon**, **Riesling renano** e **Pinot Bianco** che maturano sui nostri pendii, danno origine alla Cuvée bianca. La composizione di questi tre vini matura nelle botti di legno grandi e si affina in grande sapidità e finezza unica. La profonda mineralità e la lunga persistenza entusiasmano molti intenditori.*

**Luogo di produzione:** Marleno, in collina pendenza 30-40%; esposta verso mattino.

**Coltivazione:** su spaliera con 7.000 piante/ha.

**Terreno:** misto sabbia e limo, con scheletro di granito.

**Gestione:** con grande rispetto dell'ambiente e della natura, senza concimi industriali e diserbanti.

**Produzione a ceppo:** ca. 1 – 1,2 kg.

**Vinificazione:** le uve delle tre varietà maturano in epoca diversa, per cui fermentano separatamente. Composta la Cuvée prosegue l'affinamento in grandi botti di legno e/o acciaio.

**Alcol:** 13,5% vol.

**Temperatura ottimale di consumo:** 12°C

**Conservabilità:** 5 anni e oltre.