

Pinot Grigio Vigna Maso Reiner

Alto Adige DOC



KETTMEIR

Uve:	Pinot Grigio
Zona di produzione:	Maso Reiner, sito in località Pochi di Salorno
Altitudine:	350 - 400 mt. s.l.m.
Tipologia del terreno:	Di origine calcarea con buon tenore di argilla, scheletro abbondante e buona presenza di sostanza organica
Sistema di allevamento:	Spalliera con potatura a Guyot
Densità dell'impianto:	6.000 piante per ettaro
Epoca di vendemmia:	Metà di settembre
Grado alcolico:	13,50 % vol.
Temp. di servizio:	10 - 12 °C
Bicchieri consigliati:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
Durata:	5 - 6 anni
Btg per cartone:	6
Formato (cl):	75

Scheda tecnica

Alla raccolta manuale dell'uva a perfetta maturazione segue la vinificazione in bianco con pressatura soffice del grappolo intero; la fermentazione avviene per buona parte in acciaio e per la rimanente in barriques di rovere francese, dove il vino matura per circa 11 mesi sulle proprie fecce. Dopo l'imbottigliamento a circa un anno dalla vendemmia, il vino sosta almeno 6 mesi prima di essere commercializzato.

Scheda organolettica

Colore giallo paglierino, presenta all'olfatto aromi complessi e raffinati dominati da sentori di frutta a polpa gialla, in particolare la pera matura, che donano eleganza e raffinatezza. Il gusto è pieno, dal carattere personale, sostenuto da una buona acidità e da una sapidità persistente.

Abbinamenti gastronomici

Perfetto con primi piatti di pasta con sughi di carni bianche e risotti in varie interpretazioni, si esalta con pesce alla griglia, crostacei in salsa, carni bianche e formaggi saporiti. Da provare con le preparazioni delicatamente speziate delle cucine orientali.

