

PINOT GRIGIO

ALTO ADIGE - SÜDTIROL DOC





UVE Pinot Grigio



GRADO ALCOLICO 13,50 % vol.



ZONA DI PRODUZIONE

Zone collinari medio basse lungo la valle dell'Adige e Oltradige



TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10 °C



ALTITUDINE

250 - 500 mt. s.l.m.



BICCHIERE CONSIGLIATO

Tulipano di medie dimensioni con bocca richiudente



TIPOLOGIA DEL TERRENO

Di origini diverse, prevalentemente calcarea con buon tenore di scheletro e argilla



DURATA

3 anni



SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Parte a pergola, parte a spalliera con potatura a Guyot



DENSITÀ DELL'IMPIANTO



3.000 - 3.500 piante per ettaro per la pergola

5.000 - 6.000 per la spalliera

EPOCA DI VENDEMMIA

Prime due decadi di settembre



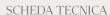
CARTONE

6 bottiglie



FORMATI

75 cl



Le uve raccolte a mano a piena maturazione vengono lavorate delicatamente con spremitura soffice per evitare la migrazione nel mosto dei pigmenti ramati tipici della varietà. La fermentazione è condotta a temperatura controllata di 17-18 °C. Dopo il primo travaso il vino affina sui propri lieviti che conferiscono al prodotto volume e grande equilibrio.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il colore paglierino brillante introduce profumi inebrianti di frutta a polpa bianca, principalmente pera e mela matura, con sfumature floreali e agrumate. In bocca si distende dinamico ed energico, con la freschezza a dettare il ritmo e la sapidità a sostenere la sinfonia aromatica che in chiusura si arricchisce di note tropicali.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, è un vino dall'estrema versatilità abbinandosi a numerose portate, da antipasti di mare a primi piatti a base di pesce, zuppe saporite e carni bianche. Da provare l'incontro con cucine esotiche dalla piccante speziatura.