

# PINOT GRIGIO

## TRENTINO DOC



### CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

**Collocazione dei vigneti** In fondovalle o collina fino a 350 m s.l.m., in zone ben ventilate e senza ristagni di umidità per evitare marciumi dei grappoli. I terreni sono per lo più di tipo alluvionale a scheletro prevalente con una buona componente in calcare, che dona freschezza ed eleganza al vino.

**Varietà di uva utilizzata** 100% Pinot grigio.

**Forma di allevamento** Pergola trentina per i vigneti più vecchi e Guyot per i più giovani.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

**Raccolta** Diradamenti accurati e tempestivi garantiscono rese di uva per unità di superficie entro i limiti previsti dal disciplinare di produzione. La vendemmia si svolge intorno a inizio settembre scegliendo i grappoli più maturi e più sani, utilizzando piccoli contenitori per il rapido trasporto in cantina.

**Vinificazione** Le uve, conferite integre alla cantina, vengono immediatamente diraspate e pigiate. Segue una pressatura soffice cercando di ridurre al minimo ogni possibile contatto con l'aria. La fermentazione alcolica dura circa sette giorni ed è svolta a temperatura controllata compresa fra 16 e 18 °C. Al termine della fermentazione il vino viene raffreddato e separato dalle fecce più grossolane.

**Affinamento** Il vino viene fatto maturare per circa cinque mesi in serbatoi in acciaio alla temperatura di circa 10 °C, di cui una parte sulle fecce più fini, che vengono messe in sospensione da periodici battonage.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Vista** Giallo paglierino scarico.

**Olfatto** Profumo di eccezionale finezza, eleganza e complessità, con interessanti note fruttate (mela, pesca, frutta matura in genere).

**Gusto** Di buona struttura e persistenza in bocca, questo vino risulta anche particolarmente morbido e gradevole.

# PINOT GRIGIO

## TRENTINO DOC

---

### DATI ANALITICI (in rapporto all'annata)

**Grado alcolico** 12,5% vol.

**Zuccheri** da 2 a 4 g/l.

**Acidità totale** da 5,30 a 6,20 g/l.

**pH** intorno a 3,30.

**Contiene solfiti.**

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Aperitivi
- Primi piatti a base di minestre asciutte con salse sostenute
- Piatti a base di uova
- Pesce di mare minuto

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C, va consumato al momento della stappatura. Si consiglia di consumarlo entro i due anni successivi alla data di vendemmia.

### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco al riparo dalla luce e da fonti di calore. Conservare sempre la bottiglia in orizzontale.

### CAPACITÀ DI EVOLUZIONE

2 anni.

### PALETTIZZAZIONE

**Formati** 0,75 l (1,21 kg)

**Tipo bottiglia** Bordolese

**Cartone** 6 bottiglie • Peso 7,4 kg

**Misure cartone** Larghezza 24 cm • Altezza 30 cm •

Profondità 15,5 cm

**Palettizzazione** 110 cartoni • Peso 834 kg • Altezza 167 cm