



PINOT GRIGIO

TRENTINO DOC



CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Varietà di uva utilizzata Pinot grigio.

Collocazione dei vigneti Il Pinot Grigio predilige vigneti collocati nel fondovalle o in collina fino a 350 m s.l.m., in zone ben ventilate e comunque senza ristagni di umidità. Preferisce i terreni sono perlopiù di tipo alluvionale a scheletro prevalente con una buona componente in calcare, che dona freschezza ed eleganza al vino.

Forma di allevamento Generalmente la tradizionale Pergola trentina, ma anche Guyot per un migliore arieggiamento dei grappoli.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia L'accurata gestione a verde in vigneto con eventuali diradamenti tempestivi garantisce rese di uva per unità di superficie entro i limiti previsti dal disciplinare di produzione. La vendemmia si svolge solitamente a partire da metà agosto in più riprese, scegliendo di volta in volta i grappoli più maturi e più sani. Si presta grande attenzione per conferire uve integre alla cantina.

Vinificazione Di solito le uve vengono immediatamente separate dal raspo e pigiate. Segue una pressatura soffice e la decantazione del mosto, per innestare la fermentazione alcolica con il giusto grado di limpidezza. Al termine della fermentazione il vino viene separato dalle fecce più grossolane.

Affinamento La maturazione avviene usualmente in serbatoi in acciaio inox, e nel caso sia fatta sulle fecce più fini, queste vengono messe periodicamente in sospensione da battonage.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista Colore giallo paglierino più o meno scarico.

Olfatto Di eccezionale finezza, eleganza e complessità, con interessanti note fruttate (pera, pesca, frutta matura in genere).

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

DATI ANALITICI (in rapporto all'annata)

Grado alcolico ca 12,5% vol.

Zuccheri Secco



PINOT GRIGIO

TRENTINO DOC

Acidità totale ca 5,60 g/l

Contiene solfiti. Non contiene OGM.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Antipasti caldi e freddi.
- Piatti a base di uova.
- Pesce di mare minuto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 12-14 °C.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare la bottiglia in orizzontale in un luogo fresco tra i 10 e 16 °C e al riparo dalla luce.

CAPACITÀ DI EVOLUZIONE

Vino da consumarsi nell'immediato, possibilmente entro i due anni successivi alla data di vendemmia.

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

Per visualizzare le indicazioni per la raccolta differenziata, la dichiarazione nutrizionale e l'elenco degli ingredienti, segui questi passi con il tuo cellulare: (1) inquadra il QR code; (2) apri la web app; (3) inquadra il codice a barre corrispondente al formato di tuo interesse.



0,75 l



8 025966 000255