



Pinot Grigio

Valdadige DOC

SCHEDA TECNICA

La Santa Margherita è stata la prima azienda a vinificare in bianco le uve rosate del Pinot Grigio. Con questo metodo il mosto non rimane a contatto con le bucce, da cui altrimenti acquisterebbe il loro colore ruggine. Dopo la spremitura soffice il mosto viene posto a fermentare per 10-15 giorni a 18 °C. Terminata la fermentazione, il vino viene conservato a temperatura controllata di 15 - 16 °C in serbatoi di acciaio inox fino al momento dell'imbottigliamento.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Questo vino bianco secco ha colore giallo paglierino. Il profumo pulito e intenso ed il gusto asciutto dal piacevole sentore di mela golden rendono il Pinot Grigio Santa Margherita vino di grande carattere e versatilità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, ideale a tavola con insalate di mare e primi piatti a base di pesce e crostacei. Perfetto con le carni bianche, i pesci bolliti e grigliati e con i soufflé.



UVE  Pinot Grigio	ZONA DI PRODUZIONE  Valle dell'Adige	ALTITUDINE  150 – 300 mt. s.l.m.	TIPOLOGIA DEL TERRENO  Origine fluviale di medio impasto con scheletro	SISTEMA DI ALLEVAMENTO  Pergola trentina e Guyot	DENSITÀ DELL'IMPIANTO  3.000 - 5.000 piante per ettaro	EPOCA DI VENDEMMIA  Prima metà di settembre
GRADO ALCOLICO  12,50 % vol.	TEMPERATURA DI SERVIZIO  10 - 12 °C	BICCHIERE CONSIGLIATO  Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente	POTENZIALE EVOLUTIVO  2/3 anni	CARTONE  6 / 12 bottiglie	FORMATI  37,5 / 75 / 150 / 300 cl	