



Impronta del Fondatore

Pinot Grigio Alto Adige DOC

SCHEDA TECNICA

Le uve, raccolte a piena maturazione e provenienti da vigneti selezionati, sono sottoposte a spremitura soffice e il mosto così ricavato viene posto a fermentare in acciaio inox per 8-10 giorni a una temperatura controllata di 16-18 °C. Il vino sosta, quindi, diverse settimane sui lieviti in modo da conferire volume e complessità, caratteri che trovano la loro armonizzazione nella successiva fase di affinamento in bottiglia.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Giallo paglierino brillante alla vista, si propone al naso con un profumo intenso e pulito, sul quale, accanto alle classiche note di pera e di mela, si innestano eleganti note floreali e agrumate. In bocca l'impatto gustativo asciutto, la struttura piena e la prolungata e rinfrescante sapidità ne fanno un vino di grande personalità e versatilità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente come aperitivo, si abbina in modo sublime con insalate di mare, con primi piatti, sia di carne che di pesce, elaborati con succosi intingoli, con zuppe saporite e persino con carni bianche.



UVE  Pinot Grigio	ZONA DI PRODUZIONE  Alto Adige	ALTITUDINE  300 - 450 mt. s.l.m.	TIPOLOGIA DEL TERRENO  Terreni tendenzialmente sciolti di origine calcarea	SISTEMA DI ALLEVAMENTO  Guyot	DENSITÀ DELL'IMPIANTO  4.000 - 5.000 piante per ettaro	EPOCA DI VENDEMMIA  Prima metà di settembre
GRADO ALCOLICO  13,00 % vol.	TEMPERATURA DI SERVIZIO  10 - 12 °C	BICCHIERE CONSIGLIATO  Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente	POTENZIALE EVOLUTIVO  3/4 anni	CARTONE  6 / 12 bottiglie	FORMATI  37,5 / 75 cl	