

Pinot Grigio

Trentino DOC Superiore Vigna l'Omeri



Vitigno 100% Pinot Grigio.

Zona di produzione vigneto l'Omeri, età 25 anni, situato nella porzione settentrionale del conoide di Roveré della Luna, costituito da un terreno ricco di scheletro, originato dal continuo apporto di materiale detritico del rio Molini.

Resa per ettaro 60 hl/ha.

Vinificazione dopo la vendemmia effettuata rigorosamente a mano con attenta selezione dei grappoli, l'uva viene pressata intera in maniera soffice ed in tempi brevissimi, riducendo drasticamente il contatto con l'aria. Dopo una naturale sedimentazione statica, il mosto limpido fermenta a temperatura controllata (18-20° C) parte in acciaio e parte in grandi botti di rovere, dove rimane per un lungo periodo di affinamento sui lieviti.

Colore giallo paglierino acceso e brillante.

Profumo nitidi profumi di pera, susina gialla e frutta secca.

Sensazione gustativa si fa apprezzare per una buona struttura equilibrata ed un finale che regala una lunga persistenza degli aromi associata ad una piacevole nota sapida.

Servizio 10/12° C.

Invecchiamento 3-6 anni.

