



ROVERÉ della LUNA
CANTINA DAL 1919
KELLEREI AICHHOLZ

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.



CANTINA
KELLEREI

QUARANTA
JUGHERI
COLLEZIONE