

Pinot Grigio

Trentino DOC



Vitigno 100% Pinot Grigio.

Zona di produzione vigneti del conoide di Roveré della Luna.

Composizione del suolo terreno a scheletro prevalente, ciottoloso, di matrice calcarea.

Resa per ettaro 80 hl/ha.

Vinificazione la vendemmia viene eseguita in maniera rigorosamente manuale con successiva pressatura soffice dell'uva. A seguito della sedimentazione naturale del mosto, la fermentazione a temperatura controllata (tra i 18 e i 20° C) avviene in serbatoi d'acciaio inossidabile. Il lungo periodo di affinamento segue il metodo sur lies senza fermentazione malolattica.

Colore giallo paglierino luminoso.

Profumo intensi ricordi di pera e pesca bianca.

Sensazione gustativa struttura piacevolmente equilibrata e di buona persistenza che sottolinea un delicato finale agrumato.

Servizio 8/10° C.

