

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.



TRADIZIONE

