

PINOT GRIGIO **Trentino DOC**

I Classici



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 : vendemmia rigorosamente manuale; pressatura soffice; sedimentazione naturale del mosto; fermentazione a temperatura controllata (18 – 20°) in serbatoi di acciaio inossidabile; lungo periodo di affinamento sur lies.

Caratteristiche organolettiche

Colore : giallo paglierino talvolta con sfumature ramate

Profumo : intensi aromi fruttati, fra i quali si distingue la pera matura

Sensazione gustativa : struttura acidica equilibrata unita ad una piena armonia gustativa

Servizio : 8 - 10° C