

Linea classica

ALTO ADIGE PINOT GRIGIO

CLASSIFICAZIONE: DOP - Denominazione di Origine Protetta

VITIGNO: pinot grigio

ANNATA: 2017

VIGNETI: Uve dall'Oltradige ad un'altezza di 450 m s.l.m.
da terreni sabbiosi e calcari.

VINIFICAZIONE: Pigiatura delicata e Fermentazione a
temperatura controllata in acciaio per 10 giorni ca.
Fermentazione malolattica in parte e affinamento sui lieviti
fini in botti d'acciaio.

CARATTERISTICHE: Il Pinot grigio è un vino bianco
pieno e ricco di estratto, di colore giallo paglierino, con
profumo delicato e sapore gradevolmente morbido, con note di
noci e miele.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Si presta ottimamente ad
accompagnare piatti a base di funghi, pesce e frutti di mare.
Consigliato anche come vino da aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 11 - 13° C

TEMPO DI CONSERVAZIONE: 2 - 3 anni

ANALISI:

alcool: 12,5% vol

acidità: 6,2 g/l

residuo zuccheri: 2,5 g/l

