

CLASSIC

PINOT GRIGIO 2023

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

VITIGNO: Pinot Grigio

ZONA E TERRENO: I vigneti sono situati in zone collinari esposte a sud-est, tra i 300 e i 450 metri sul livello del mare. Il terreno è costituito principalmente da ghiaia e limo.

FORMA D'ALLEVAMENTO: Guyot e pergola

RESA/ETTARO: 80 hl/ha

VINIFICAZIONE: Il vino è fermentato e affinato in acciaio. Riposa sulle fecce fini per tre mesi.

DATI ANALITICI: alcol: 13,5 %, acidità: 5,8 g/l, zucch. res.: 2,5 g/l

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: 1 – 3 anni

DEGUSTAZIONE: Il vino si presenta con un colore giallo paglierino chiaro e offre un aroma espressivo e varietale con sfumature di frutta matura come pesca e pera, accompagnate da fini note speziate. Il suo retrogusto succoso è accompagnato da una rinfrescante acidità.

ABBINAMENTI: Questo vino è ideale come aperitivo e si abbina perfettamente a carni bianche, pesce e frutti di mare. Si sposa molto bene anche con piatti vegetariani.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 – 10 °C

Contiene solfiti

