

CLASSIC

PINOT GRIGIO 2021

SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

VITIGNO: Pinot Grigio

ZONA E TERRENO: Vigneti collinari con esposizione sud e est tra 300 e 450 m sul livello del mare; terreno ghiaioso, limoso.

FORMA D'ALLEVAMENTO: Guyot e pergola

RESA/ETTARO: 80 hl/ha

VINIFICAZIONE: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata ed in protezione da ossigeno, affinamento su fecce fini.

DATI ANALITICI: alcol: 13,5%, acidità: 6,0 g/l, zucch. res.: 2,5 g/l

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: 1-3 anni

DEGUSTAZIONE: Colore giallo paglierino. Bouquet varietale tipico, molto pieno e ricco. Ampiamente strutturato, dal gusto equilibrato e persistente.

ABBINAMENTI: Vino eccellente come aperitivo o abbinato a carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7 – 9 °C

Contiene solfiti

