

## CLASSIC

# PINOT GRIGIO 2025

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: 13,0 %, acidità: 5,6 g/l, zucch. res.: 3,0 g/l

**POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:** 2 – 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

