

CLASSIC

ALTO ADIGE DOC PINOT GRIGIO 2024

Un vero vino di tendenza, tanto da essere diventato un bestseller internazionale, soprattutto nei mercati di USA e Gran Bretagna. Quest'uva di origine borgognona ben si è adattata al clima altoatesino così come ai suoi terreni. Qui ha di fatto trovato la sua seconda casa diventando nel frattempo la varietà più coltivata. Entusiasma per freschezza, acidità e per un finale piacevole e lungo.



giallo paglierino con profumi fruttati di leggeri riflessi verdognoli pera matura e mela



profumi fruttati di pera matura e mela



VARIETÀ:

Pinot Grigio (ted. Ruländer)

ETÀ:

Da 5 a 35 anni

VIGNETI:

Località: diversi vigneti dei Comuni di Appiano e Caldaro (400-500m)

Esposizione: sudest, sudovest

Terreni: morenici ad alto contenuto calcareo

Forma di allevamento: Guyot

VENDEMMIA:

Metà a fine settembre; raccolta e selezione manuali delle uve.

VINIFICAZIONE:

Fermentazione e parziale svolgimento della fermentazione malolattica in tini d'acciaio.

RESA:

70 hl/ha

DATI ANALITICI:

Contenuto alcolico: 13,5 %

Acidità: 5,5 gr/lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10°

CONSIGLIO D'ABBINAMENTO:

Vino d'aperitivo non complicato, si beve volentieri durante i party o in occasioni ed eventi speciali. Si abbina perfettamente ad antipasti sfiziosi come le praline di ricotta su carpaccio di pomodori.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

3 a 4 anni

RICONOSCIMENTI:

2023: 90 punti James Suckling

2022: 90 punti James Suckling

2021: 91 punti James Suckling

KELLEREI ST MICHAEL-EPPAN CANTINA

stmichael.it

office@stmichael.it