

Ventus ferat ✨ Ventus creat
FALLWIND



ALTO ADIGE DOC
**PINOT GRIGIO
FALLWIND 2025**

Il nostro Pinot Grigio è coltivato su caldi e soleggiati vigneti. Il risultato è un vino di grande struttura ed estrema eleganza. I terreni ghiaiosi calcarei e argillosi rendono il Pinot Grigio Fallwind un vino dalla nobile struttura, grande equilibrio e di acidità fine e croccante. Un vino di grandissima beva.



giallo chiaro
con leggeri riflessi
verdognoli



pera matura
e melone



cremoso e rotondo

VARIETÀ:

Pinot Grigio

ETÀ:

Da 10 a 30 anni

VIGNETI:

Vigneti nelle vicinanze del centro del paese di San Michele (400-550m)

Esposizione: Sud, Sud/Est

Terreni: terreni ghiaiosi a contenuto calcareo e depositi morenici

Forma di allevamento: Guyot

VENDEMMIA:

Inizio settembre; raccolta e selezione manuali delle uve.

VINIFICAZIONE:

La quota principale (80%) è fermentata in tini d'acciaio. La restante (20%) in botti di legno con successivo svolgimento della fermentazione malolattica. A marzo i due vini sono assemblati fra loro.

RESA:

60 hl/ha

DATI ANALITICI:

contenuto alcolico: 13,5%

acidità: 6,0 gr/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10° C

CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

Bianco strutturato a tavola.

Pesce e zuppe di pesce, petto di faraona, filetto di vitello, stufato di verdure.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

Da 4 a 5 anni

KELLEREI **ST. MICHAEL-EPPAN** CANTINA

stmichael.it | office@stmichael.it