

LINEA
SELEZIONE

ALTO ADIGE PINOT GRIGIO ANGER 2019

Seconda delle caratteristiche del terreno e del microclima, il Pinot Grigio può diventare un semplice vino di pronta beva oppure un vino di assoluta eccellenza. I caldi e soleggiati vigneti della zona Anger, coi suoi terreni ghiaiosi calcarei e argillosi, costituiscono a riguardo un esempio calzante. Il Pinot Grigio Anger, con la sua nobile struttura, il grande equilibrio, l'acidità fine e croccante, invita alla beva di un sorso dietro l'altro.



Giallo chiaro
con leggeri riflessi
verdognoli



Pera matura
e melone



Cremoso

VARIETÀ:

Pinot Grigio (ted. Ruländer)

ETÀ:

10 a 30 anni

VIGNETI:

Località: diversi vigneti nelle vicinanze del centro del paese di San Michele (400-430m)

Esposizione: Sud, Sud/Est

Terreni: ghiaiosi di origine calcarea

Forma di allevamento: Guyot

VENDEMMIA:

metà settembre; raccolta e selezione manuali delle uve.

VINIFICAZIONE:

fermentazione alcolica e parzialmente malolattica della maggior parte (70%) in contenitori d'acciaio ed il resto (30%) in tini di legno. A marzo i due vini vengono assemblati fra loro.

RESA:

60 hl/ha

DATI ANALITICI:

Contenuto alcolico: 14 %

Acidità: 5,5 gr/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10°

CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

Questo bianco corposo si adatta bene al pesce e al "brodetto di pesce", al petto di faraona e al filetto di vitello.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

4 a 5 anni

RICONOSCIMENTI:

2018: 92 Punti Wine Enthusiast, 91 Punti James Suckling

2016: 90 Punti Wine Spectator

2012: 91 Punti Robert Parker

2011: 3 bicchieri Gambero Rosso

