

LINEA  
SELEZIONE

# ALTO ADIGE PINOT GRIGIO ANGER 2020

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: 5,25 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:

2019: 92 Punti James Suckling, 92 Punti Robert Parker

2018: 92 Punti Wine Enthusiast, 91 Punti James Suckling

2016: 90 Punti Wine Spectator

