

LINEA  
CLASSICA

## ALTO ADIGE PINOT GRIGIO 2019

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. Entusiasmo per freschezza, acidità e per un finale piacevole e lungo.



giallo paglierino con leggere venature verdognole



profumi fortemente improntati al frutto, in particolare pera e mela



morbido, fine ed elegante



### VARIETÀ:

Pinot Grigio (ted. Ruländer)

### ETÀ:

da 5 a 35 anni

### VIGNETI:

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

Esposizione: sud-est, sud-ovest

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: 5,4 gr/lit

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10°

### CONSIGLI D'ABBINAMENTO:

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

### POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:

3 a 4 anni

### RICONOSCIMENTI:

2018: 90 Punti James Suckling, 90 Punti Decanter

2015: 89 Punti Wine Enthusiast

2014: International Wine Challenge: „Bronze“; Decanter World Wine Awards: „Bronze“

2013: Medaglia d'Argento - International Wine Challenge 2014