

LINEA
CLASSICA

ALTO ADIGE PINOT GRIGIO 2020

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 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: 5,6 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:

2019: 92 Punti James Suckling; 90 Punti Robert Parker

2018: 90 Punti James Suckling; 90 Punti Decanter