

CLASSIC

ALTO ADIGE PINOT GRIGIO 2022

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
leggeri riflessi verdognoli



profumi fruttati di
pera matura 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:

da inizio a 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: 5,5 gr/l

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:

2021: 91 Punti James Suckling

2020: 91 Punti James Suckling; 90 Punti Robert Parker

2019: 92 Punti James Suckling; 90 Punti Robert Parker

2018: 90 Punti James Suckling; 90 Punti Decanter

