

CLASSICI PINOT GRIGIO

TRENTINO DOC

Il Trentino è una zona vocata per la coltivazione del Pinot Grigio, che qui trova dimora da decenni. Le vigne affondano le radici nei vigneti pedecollinari e di fondovalle che circondano Lavis e Gardolo, in terreni franco-sabbiosi originatisi dai depositi del torrente Avisio e dai sedimenti alluvionali del fiume Adige.

Nel calice brilla il colore giallo dorato intenso. Al naso rivela un profumo caldo e invitante, ricco di frutta matura e miele. All'assaggio spicca la ricca mineralità e il retrogusto lungo e fruttato.

VITIGNO
Pinot Grigio

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA
Ovest, sud-ovest; 270 m s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Franco-sabbioso sciolto, mediamente scheletrico, originatosi da depositi fluviali ed alluvionali

FORMA DI ALLEVAMENTO
Guyot, pergola semplice e pergola doppia

DENSITÀ DI IMPIANTO
4.500 ceppi/ha

VINIFICAZIONE
Raccolta manuale nella seconda decade di settembre, pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata in serbatoio d'acciaio inox, affinamento sulle lisi per 5/6 mesi circa prima dell'imbottigliamento.

ABBINAMENTI
Ottimo con crudo di mare, pesce spada alla griglia e latticini freschi.

GRADO ALCOLICO
12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10° – 12°

