



PINOT GRIGIO

TRENTINO DOC

Il Pinot Grigio è coltivato in Trentino da decenni. Nei vigneti pedecollinari e di fondovalle di Lavis, sui terreni franco-sabbiosi originatisi dai depositi del torrente Avisio e dai sedimenti alluvionali del fiume Adige, il Pinot Grigio trova il substrato ideale. Si presenta con un colore giallo dorato intenso e un profumo caldo e invitante, ricco di frutta matura e miele. In bocca spicca la ricca mineralità, con un retrogusto lungo e fruttato.

Vitigno	Pinot Grigio
Zona di coltivazione	Comuni di Lavis e Trento
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.
Temperatura di servizio	10-12°

