

# DÜRER·WEG

## PINOT GRIGIO

ALTO ADIGE - SÜDTIROL DOC

Il Pinot Grigio è coltivato a Salorno, nell'asta dell'Adige, ad una quota di 220 m s.l.m. I terreni di origine alluvionale variano, a mano a mano che dalle sponde del fiume Adige ci si sposta verso monte, da franco-sabbiosi a franco-limosi. Il vino dal colore giallo paglierino, si presenta all'olfatto con intensi e netti profumi di pera, mela golden, gelsomino e mughetto. La morbidezza assieme alla marcata sapidità, caratterizzano l'aspetto gustativo.

<b>Vitigno</b>	Pinot Grigio
<b>Zona di produzione</b>	Comune di Salorno
<b>Esposizione ed altimetria</b>	Ovest, sud-ovest; 220 m s.l.m.
<b>Composizione del terreno</b>	franco-limoso, franco-sabbioso, originatosi da depositi alluvionali recenti
<b>Forma di allevamento</b>	guyot e pergola semplice
<b>Densità di impianto</b>	5.000 ceppi/ha
<b>Vinificazione</b>	raccolta manuale nella terza decade di settembre, pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata in serbatoio di cemento armato vetrificato, affinamento sulle lisi per 5/6 mesi circa, per il 90% in vasche di cemento e per il 10% in barriques di terzo e quarto passaggio.

