



## PINOT GRIGIO ROSE'

### Vigneti delle Dolomiti IGT

Il Pinot Grigio è coltivato in Trentino da molti decenni, perchè qui, ai piedi delle Dolomiti, riesce a esprimere al meglio tutto il suo carattere. 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. La versione Rosé recupera l'integrità aromatica dell'uva, grazie a un processo di breve macerazione sulle bucce. Il vino si arricchisce così non solo di luminosi riflessi ramati, ma anche di aromi più intensi, che ne amplificano la ricchezza gustativa. Alla vista svela un delicato colore rosa tenue, con brillanti riflessi ramati, al naso è elegante, con sentori di frutta a polpa bianca e sfumature floreali. In bocca esprime la sua grande delicatezza, con un perfetto equilibrio tra acidità e corpo, avvolgente con aromi ricchi e persistenti, fresco ed equilibrato con un'ottima sapidità.

**Vitigno:** Pinot Grigio

**Zona di Produzione:** comuni di Lavis e Trento

**Esposizione e altimetria:** Ovest, sud-ovest; 270 m s.l.m.

**Terreno:** Franco-sabbioso sciolto, mediamente scheletrico, originatisi da depositi fluviali e alluvionali

**Sistema di allevamento:** Guyot, pergola semplice

**Densità di impianto:** 4,500 ceppi/h

**Vinificazione:** le uve vengono raccolte a mano a metà settembre e segue pressatura soffice. Le bucce e il mosto, dopo la diraspa-pigiatura, sono lasciate in contatto per circa 10 ore a 8°C. Successivamente, il succo rosato, ricavato dalla soffice pressatura, viene lasciato decantare per 24-48 ore. Segue quindi, su mosto limpido, la fermentazione alcolica, condotta a basse temperature (15-17°C) per 15 giorni. La vinificazione è svolta in recipienti d'acciaio. Dopo la fermentazione il vino sosta per 3 mesi sulle fecce nobili che vengono frequentemente messe in sospensione.

**Abbinamenti:** antipasti e primi piatti di pesce, crostacei e carni bianche.

**Temperatura di servizio:** 12°

