

Pinot Grigio

Classificazione:

Trentino DOC

Uvaggio:

Pinot Grigio 100%

Zona di produzione:

colline esposte ad ovest nel comune di Avio

Vendemmia:

l'ultima decade di agosto i nostri soci conferiscono quest'uva delicata, raccolta nelle ore più fresche della giornata e vendemmiata a mano

Vinificazione:

pigiatura delle uve selezionate e successiva pressatura con ottenimento di mosti fiore che poi successivamente vengono inviati alla vinificazione. La fermentazione avviene ad una temperatura controllata di 18 gradi °C e la conservazione avviene a contatto con i propri lieviti fino al momento dell'imbottigliamento

Profilo sensoriale:

colore giallo paglierino con riflessi verdolini, profumi delicati, floreali, da fiore bianco e pera matura. Dal sapore elegante fresco e suadente

Abbinamenti:

antipasti delicati, verdure al vapore, risotti e carni bianche anche condite

Temperatura di servizio:

10 gradi °C

Bottiglia e contenuto:

borgognotta tradition da litri 0,75

Confezionamento:

scatola da sei bottiglie con posizionamento verticale

