

PINOT GRIGIO

Indicazione Geografica Tipica



Uvaggio Pinot Grigio in purezza

Vigneto Il sistema di allevamento è a Guyot. La densità d'impianto è di 4.400 ceppi per ettaro e la produzione è di circa 2 kg per pianta. Il terreno è di tipo morenico situato a sud del Lago di Garda, con i filari esposti a nord-sud. La vendemmia è di tipo manuale.

Vinificazione Il mosto, ottenuto con una pressatura lenta e progressiva delle uve a grani interi, viene fermentato a temperatura controllata in cisterne di acciaio inox con lieviti selezionati.

Affinamento Il Pinot Grigio viene conservato con i propri lieviti per circa 4 mesi fino al momento dell'imbottigliamento, e viene commercializzato dopo circa 2 mesi di affinamento in bottiglia.

Note organolettiche Colore giallo intenso con riflessi dorati. Al naso il vino Pinot Grigio denota estrema complessità e delicatezza. Si evidenziano note fruttate tra le quali spiccano la pera e la pesca; al palato si esprime con eccezionale struttura e una lunga sapidità. Il Pinot Grigio rivela inoltre una buona aromaticità dopo qualche momento nel bicchiere.

Abbinamenti Il Pinot Grigio è un vino strutturato che si accompagna molto bene con primi piatti importanti, con il baccalà e con formaggi saporiti anche erborinati.

Temperatura di servizio 12-14 °C

PINOT GRIGIO

Indicazione Geografica Tipica

Grape varieties	100% Pinot Grigio	Rebsorten	100% Pinot Grigio
Vineyard	The training system is by Guyot. The density of vine stocks is 4.400 vines per hectare and the production is of about 2 kg per plant. The soil is mainly Morainic and situated in the south of Garda Lake. The rows are exposed north-south and the harvest is by hand.	Weinberg	Erziehungssystem Guyot. Pflanzdichte von 4400 Stöcken pro Hektar mit einer Produktion von ca. 2 kg pro Pflanze. Der Moränenboden liegt südlich vom Gardasee, mit nach Nord-Süd ausgerichteten Rebzeilen. Die Weinlese erfolgt von Hand.
Vinification	The harvest of grapes begins in the third week of August. The must, obtained after a soft pressing of the whole grape, ferments at a low temperature in steel tanks with selected wine yeasts.	Weinherstellung	Der durch langsames und anhaltendes Pressen der ganzen Trauben erhaltene Most gärt mit ausgesuchten Hefen bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlzisternen.
Refinement	Pinot Grigio is kept with its own yeasts for about four months in steel tanks after the alcoholic fermentation and it will be ready for sale after a couple of months of refinement in bottles.	Ausbau	Pinot Grigio wird mit seiner eigener Hefe gelagert und kommt ungefähr nach 2 Monaten nach Ausbau in Flaschen in den Handel
Organoleptic aspects	Intense yellow colour with gold reflexes. It has an extremely complex and delicate nose. We can notice fruity aromas, especially pear and peach. It has a great structured and lengthy sapidity.	Organoleptische Merkmale	Intensives Gelb mit goldenen Reflexen. In der Nase ist Komplexität und Zartheit zu vernehmen. Es zeigen sich fruchtige Noten unter denen Birne und Pfirsich hervorstechen. Am Gaumen mit außergewöhnlicher Struktur und langem Geschmack. Entfaltet nach einiger Zeit im Glas ein feines Aroma.
Food matching	Pinot Grigio is a structured wine that can be enjoyed with important pasta dishes, with baccalà fish or with seasoned or herbed cheese.	Serviovorschlag	Strukturierter Wein der sehr gut mit Pasta Gerichten passt, auch zu Gerichten mit Baccalà und zu schmackhaften Käsen, auch mit Kräutern, ist er perfekt.
Serving temperature	12-14 °C	Trinktemperatur	12-14 °C