

Pinot Grigio Impronta del Fondatore Alto Adige DOC

UVE:	Pinot Grigio
ZONA DI PRODUZIONE:	Alto Adige
ALTITUDINE:	300 - 450 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Terreni tendenzialmente sciolti di origine calcarea
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	4000 - 5000 piante/ha
EPOCA DI VENDEMMIA:	Prima metà di settembre
GRADO ALCOLICO:	13,50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10 - 12 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano a medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA:	3/4 anni
BTG PER CARTONE:	6 - 12
FORMATO (CL):	75 - 37,5

SCHEDA TECNICA

Le uve, raccolte a piena maturazione e provenienti da vigneti selezionati, sono sottoposte a spremitura soffice e il mosto così ricavato viene posto a fermentare in acciaio inox per 8-10 giorni a una temperatura controllata di 16-18 °C. Il vino sosta, quindi, diverse settimane sui lieviti in modo da conferire volume e complessità, caratteri che trovano la loro armonizzazione nella successiva fase di affinamento in bottiglia.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Giallo paglierino brillante alla vista, si propone al naso con un profumo intenso e pulito, sul quale, accanto alle classiche note di pera e di mela, si innestano eleganti note floreali e agrumate. In bocca l'impatto gustativo asciutto, la struttura piena e la prolungata e rinfrescante sapidità ne fanno un vino di grande personalità e versatilità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente come aperitivo, si abbina in modo sublime con insalate di mare, con primi piatti, sia di carne che di pesce, elaborati con succosi intingoli, con zuppe saporite e persino con carni bianche.

Pinot Grigio Impronta del Fondatore

