



Pinot Grigio 2023

Alto Adige DOC

VITIGNO

100% Pinot Grigio

VINIFICAZIONE

Le uve vengono pressate in maniera soffice ed il mosto subisce la chiarifica statica. Successivamente viene fermentato in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata di 20°C. Il vino poi affina per alcuni mesi sui propri lieviti in contenitori inox.

DEGUSTAZIONE

Del Pinot Grigio colpiscono le brillanti sfumature giallo paglierino ed i sentori di pera matura, pepe bianco ed un tocco di salvia. Corposo nella sua mineralità, vanta una sapidità bilanciata ed un'inaspettata persistenza al palato. Un vino di carattere e dall'abbinamento versatile.

TERROIR

Vigneti ripidi esposti a sud-est e sud-ovest tra i 250 e 600m s.l.m. Uve provenienti da zone fresche di altura e da zone classiche più calde di media altezza. Terreni di natura calcarea con parti argillose, sabbiose e porfiriche. Raccolta fatta interamente a mano.

VENDEMMIA 2023

Con grande piacere annunciamo l'arrivo di un'annata promettente! Dopo una primavera tipica, una fase fresca in maggio ha leggermente ritardato il periodo vegetativo, con conseguente inizio della fioritura solo verso la fine di questo mese. Le temperature elevate, e la siccità di giugno e luglio, hanno poi rallentato nuovamente lo sviluppo della vite e lo hanno, per così dire, normalizzato. Ad inizio agosto sono arrivate le tanto attese piogge, fornendo alle viti l'acqua di cui avevano bisogno. Il meticoloso lavoro in vigna ha dato i suoi frutti, nonostante il clima impegnativo con periodo caldi contrapposti a periodo freschi con pioggia. Grazie "all'autunno dorato altoatesino", le uve hanno infine potuto beneficiare a lungo di condizioni climatiche ottimali e soprattutto di molto sole, al punto tale che l'inizio della vendemmia è stato posticipato rispetto alla "storica" data di inizio settembre. In termini di qualità, l'annata 2023 si esprime con livelli di acidità molto equilibrati, un frutto caratteristico e una buona struttura.

CONSIGLI DI ABBINAMENTO

Un vino molto versatile per tante occasioni: da proporre come aperitivo o da accompagnare a primi piatti di pasta, formaggi freschi, pesce grigliato, fondute e soufflés.

Denominazione: Alto Adige DOC

Zucchero residuo: 1,9 g/L

Cont. alcolico: 13,00 % Vol.

Invecchiamento: 3-4 anni

Acidità totale: 5,8 g/L

Bottiglie da: 0,75 l

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano