



Prodotto: Pinot Grigio

Vitigno: 100% Pinot Grigio

Zona di produzione: Vigneto a Pilcante di Ala località Casarino, con terreno in pedicollina, calcareo ben drenato.

Allevamento: A pergola trentina con rigorosi interventi di sfogliature e diradamenti manuali per un buon equilibrio vegetazione - produzione.

Vendemmia: Manuale la prima decade di Settembre.

Vinificazione: Pigiatura dell'uva con pressatura soffice e lunga fermentazione del mosto a temperatura controllata sui 18° C in botti di acciaio inox, per preservare la freschezza e i profumi. Affinamento del vino sui propri lieviti.

Caratteristiche sensoriali: Colore giallo paglierino leggermente carico, con profumi di mela e pera matura, dal gusto equilibrato, fresco e dal sentore finale persistente.

Alcool: 13% vol temperatura di servizio 10° C

Abbinamenti consigliati: Ottimo come aperitivo, con antipasti, risotti e vari tipi di pesce.