

SÜDTIROL · ALTO ADIGE
D.O.C.

PINOT GRIGIO

Zona di produzione

Il Pinot Grigio, pur non essendo un vitigno bianco autoctono, è comunque un vino tipico dell'Alto Adige. Questo elegante vino proviene da vigneti selezionati nei dintorni di Bolzano dove grandi sono le differenze di temperatura tra il giorno e la notte. Convince con i suoi rinfrescanti e piacevoli sapori e una bella acidità.

Vitigno

Pinot Grigio 100%.

Produzione per ettaro

In media 8.000 kg di uva.

Resa dell'uva in vino

Circa del 70%, per una resa in vino di 56 hl per ettaro.

Vendemmia

La vendemmia avviene a piena maturazione a inizio, metà settembre con raccolta a mano. Le uve, selezionate nel vigneto, vengono poi portate in cantina per essere vinificate.

Vinificazione ed affinamento

Dopo una attenta selezione delle uve e successiva pressatura soffice, la fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata. L'affinamento è in acciaio per circa quattro mesi, dopodiché si procede all'imbottigliamento e successivo affinamento in bottiglia per altri due mesi.

Caratteristiche sensoriali

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. All'olfatto si presenta fruttato con profumi di mele gialle, pere, pesche e leggere note di ananas. Il gusto è fresco, con un bel finale al palato.



WINZERBERG

www.winzerberg.it