20813RIGL

Linea tenute

ALTO ADIGE PINOT GRIGIO Vigna WINDEGG

CLASSIFICAZIONE: DOP - Denominazione di Origine Protetta

VITIGNO: pinot grigio

VIGNETI: Le uve vengono coltivate nella Tenuta Windegg a Caldaro ad un'altezza di 400 m s.l.m. in vigneti ben areati con terreni calcarei e ghiaiosi.

VINIFICAZIONE: Pigiatura delicata e sfecciatura del mosto. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio per ca. 10 giorni. Fermentazione malolattica in parte ed affinamento sui lieviti fini in botti d'acciaio.

CARATTERISTICHE: Il Pinot grigio è un vino bianco pieno e ricco di estratto, di colore giallo paglierino, con profumo delicato e sapore gradevolmente morbido, con note di noci e miele.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Si presta ottimamente ad accompagnare piatti a base di funghi, pesce e frutti di mare. Consigliato anche come vino da aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 11 – 13° C TEMPO DI CONSERVAZIONE: 2 - 3 anni ANALISI:

alcool: ca. 13,5% vol acidità: ca. 4,5 g/l

residuo zuccheri: ca. 1 g/l

