



PINOT GRIGIO ALTO ADIGE DOC

Vitigni

100% Pinot Grigio

Zona di produzione

Alto Adige. Le uve provengono da vigneti posti sulle colline in prossimità delle montagne, ad un'altitudine compresa tra i 200 e 400 m.

Il territorio presenta un suolo calcareo e argilloso, con significativo sbalzo termico tra il giorno e la notte.

Vinificazione

Dopo la soffice pressatura delle uve, il mosto ottenuto viene messo in tank di acciaio dove ha luogo la fermentazione a temperatura controllata (16°-18°C), senza fermentazione malolattica.

Caratteristiche

Colore giallo paglierino chiaro e bouquet delicato con note gradevoli e morbide di noci e miele.

Abbinamenti

Ideale in abbinamento a piatti di terra, a base di funghi e di mare, con pesce e crostacei. Ottimo anche come aperitivo.

Temperatura di servizio

8°-10°C

Bottiglia

Borgognotta Caractère

Informazioni analitiche

Alcol: 13 %

Zuccheri: 3 g/l