



# Gazzi Pinot Grigio Vigneti delle Dolomiti IGT

**Denominazione:**  
VIGNETI DELLE DOLOMITI  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

**Zona di produzione:**  
Santa Margherita, Vallagarina, Trentino

**Cru:** Gazzi

**Superficie del vigneto:** 1,0 ettari

**Tipo di terreno:**  
di conioide calcareo, di medio impasto con buona presenza di argilla e di scheletro.

**Esposizione:** Sud

**Vinificazione:**  
in bianco con pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata, 18-20 °C, stoccaggio in barriques (30%) e acciaio per un anno, imbottigliamento a novembre, affinamento in bottiglia un altro anno.

**Dati analitici vino:**  
alcol 13,40, estratto netto 23,60 g/l  
acidità totale 5,00 g/l

**Caratteristiche:**  
Il vino presenta dei profumi che ricordano la pietra focaia ed il fieno di alta montagna. Il sapore è secco, mediamente acido, con buon corpo. E' un vino che sopporta bene 7-8 anni di invecchiamento.

**Temperatura consigliata:** 12-13 °C

**Numero di bottiglie:** 5.000