



Pinot Grigio Vigneti delle Dolomiti IGT

Denominazione:
VIGNETI DELLE DOLOMITI
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Zona di produzione:
Santa Margherita, Vallagarina, Trentino

Superficie del vigneto: 3,0 ettari

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

Esposizione: Sud-ovest.

Vinificazione:
in bianco con pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata, 18-20 °C in acciaio stoccaggio in acciaio, imbottigliamento a fine aprile e affinamento in bottiglia.

Dati analitici vino:
alcol 13,20, estratto netto 22,30 g/l, acidità totale 5,10 g/l

Caratteristiche:
Il vino presenta dei profumi floreali che ricordano i fiori di campo e la pietra focaia.. Il sapore è secco, mediamente acido, di grande rotondità, con buona persistenza e intensità . E' un vino che si esprime al meglio in gioventù, sopporta bene 4-5 anni di invecchiamento

Temperatura consigliata: 12-13 °C

Numero di bottiglie: 35.000