

PINOT GRIGIO

*colore giallo paglierino; fruttato con chiari sentori
di pera e minerali; gusto ricco
e di buona struttura*

Denominazione	Trentino DOC
Uve	Pinot Grigio
Vigneto	Raoti
Terreno	matrice calcarea, tessitura franco-limosa, ciottoloso, permeabile, buona dotazione di sostanza organica
Forma di allevamento	pergola semplice trentina
Densità d'impianto	4.400 ceppi/ettaro
Anno d'impianto	1981 - 2005
Resa/ceppo	1,7 kg/ceppo
Vendemmia	manuale, metà settembre
Vinificazione	tradizionale vinificazione in bianco condotta parte in serbatoi d'acciaio, parte in botti di rovere; lunga permanenza sulla feccia per arricchire in gusto e struttura
Affinamento	6 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia
Produzione	17.000 bottiglie
Temperatura di servizio	10°C
Abbinamenti	vino strutturato, ottimo come aperitivo, indicato per primi piatti anche saporiti



NOTE DEGUSTATIVE:
