

PINOT GRIGIO

Trentino DOC

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

<u>Zona di produzione</u>	Raoti (S. Michele A/A)
<u>Vitigno</u>	Pinot grigio
<u>Tipologia terreno</u>	matrice calcarea, tessitura franco-limosa, ciottoloso, permeabile, buona dotazione di sostanza organica
<u>Sistema di allevamento</u>	pergola semplice trentina
<u>Anno di impianto</u>	1981 – 2005
<u>Resa</u>	1,7 kg/ceppo
<u>Vendemmia</u>	manuale, metà settembre
<u>Vinificazione</u>	tradizionale vinificazione in bianco condotta parte in serbatoi di acciaio, parte in botti di rovere; lunga permanenza sulle feccia per arricchire in gusto e struttura
<u>Affinamento</u>	6 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia
<u>Produzione</u>	17.000 bottiglie (0,75 L)
<u>Temperatura di servizio</u>	10°C
<u>Abbinamenti</u>	vino strutturato, ottimo come aperitivo, indicato per primi piatti anche saporiti
<u>Alcool</u>	13,5% vol.
<u>Acidità totale</u>	5 g/l
<u>Residuo zuccherino</u>	0 g/l

