



GRAPPOLO
NEL CALICE



PINOT GRIGIO



Uve:

Pinot Grigio in purezza

Zona di produzione:

vigneti della zona dei Pratiarcati.

Ceppi per Ha:

da 3200 a 4200

Uva per ceppo:

da 1 a 3 kg

Tipologia di terreno:

medio impasto tendente all'argilloso.

Metodo di produzione

I vignaioli, come da tradizione, seguono il vigneto in modo da ottenere un'uva integra e di qualità.

La vendemmia viene effettuata a fine agosto inizio settembre.

I maestri cantinieri vinificano con metodo tradizionale e lasciano riposare il vino per almeno 6 mesi vino nelle botti di acciaio.

Caratteristiche analitiche:

Acidità 5,5 g/l

Alcol 12 % vol.

Residuo zuccherino 5 g/l

Caratteristiche organolettiche:

All'aspetto si presenta giallo paglierino carico con note di buccia di cipolla bionda che ricordano l'uva in vigneto.

Al naso fruttato e minerale con note di melograno.

Al palato pieno e ricco, con sentori di frutta gialla.

"Le informazioni tecniche sono indicative, non impegnative"