





PINOT GRIGIO Trentino DOC

Vitigno / Rebsorte / Varietal: 100% Pinot Grigio
Gradazione Alcolica / Alkohol / Alcohol: 13% vol.
Servire a: / Servirtemperatur: / Serve at: 10°-12° C.

Le uve sono selezionate e raccolte esclusivamente a mano.

Il mosto fermenta in acciaio alla temperatura controllata di 16°C.

Il vino, dopo la fermentazione che dura due settimane, rimane a contatto con i lieviti per 5 mesi.

Il vino è dotato di una buona acidità e persistenza al palato che lo rende piacevole ed elegante. Il colore è giallo e brillante, gli aromi tipici di pera e pesca si fondono con le note di fieno e camomilla.

Ottimo per accompagnare primi piatti della tradizione trentina.

Die Trauben werden ausschließlich von Hand ausgewählt und geerntet.

Der Most fermentiert in Stahl bei einer kontrollierten Temperatur von 16 °C. Nach zweiwöchiger Gärung bleibt der Wein 5 Monate in Kontakt mit den Hefen.

Der Wein hat eine gute Säure und Ausdauer am Gaumen, was ihn angenehm und elegant macht. Die Farbe ist gelb und hell, die typischen Aromen von Birne und Pfirsich vermischen sich mit den Noten von Heu und Kamille. Hervorragend geeignet, um erste Gänge der Trentino-Tradition zu begleiten.

The grapes are selected and harvested exclusively by hand.

The must ferments in steel at a controlled temperature of 16 °C.

After two weeks of fermentation, the wine remains in contact with the yeasts for 5 months.

The wine has a good acidity and persistence on the palate which makes it pleasant and elegant. The color is yellow and bright, the typical aromas of pear and peach blend with the notes of hay and chamomile. Excellent to accompany first courses of the Trentino tradition.

