



TERRE DEL FÖHN

PINOT GRIGIO VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino – Zona pedecollinare e sempre ventilata nel Comune di Trento e in Vallagarina (fino a 300 m).

TIPOLOGIA DI TERRENO

Franco sabbioso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola trentina

UVE

Pinot Grigio 100%

VINIFICAZIONE

Ad una macerazione a freddo delle uve di circa 4-6 ore in pressa di acciaio inox in ambiente chiuso, segue la vinificazione in bianco e la fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati. Affinamento in acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino.
Profumo tipicamente fruttato ricorda la pera matura.
Sapore secco, sapido e di struttura equilibrata.

GRADO ALCOLICO

13,00 %

ABBINAMENTI

Pesce, carni bianche, minestre asciutte, piatti a base di uova. Ottimo aperitivo.
Vino equilibrato, di particolare bouquet ed eleganza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C

Disponibile in cartoni da 12 x 750 ml.

