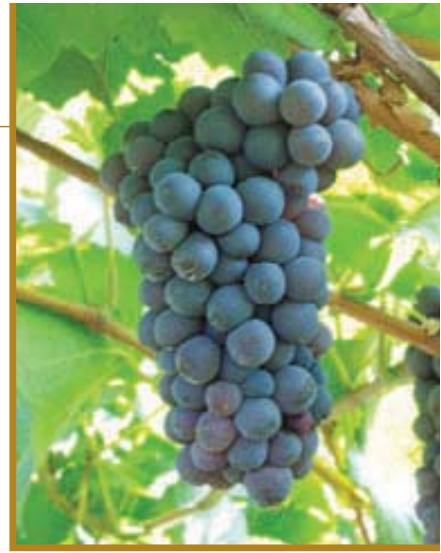


grigoletti

Trentino

Denominazione di Origine Controllata

Pinot Grigio



ZONA DI PRODUZIONE Località Mezzaprada pp. ff. 2569/2, 2576 e 2579 Comune di Aldeno (TN).

VITIGNO Giunto in Trentino dalla Borgogna, la sua coltivazione si diffuse a partire dagli anni 50. Il grappolo è piccolo, cilindrico, semi compatto, acino piccolo, rotondo color grigio ramato. Clone R6.

TIPO DI TERRENO Calcereo e ghiaia limo-sabbiosa di origine morenica.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Pergola semplice trentina a 4.000 ceppi per ettaro.

REGOLE PARTICOLARI Viticoltura integrata secondo il protocollo di intesa trentina, e lotta alla tignola tramite confusione sessuale.

POTATURA INVERNALE Molto castigata a 15/20 gemme per ceppo.

POTATURA VERDE N. 3 nel corso della stagione.

DIRADATURE N. 4 concentrate in estate e prima della raccolta.

RESA PER ETTARO 80 hl, vitigno scarsamente produttivo.

VENDEMMIA Prima decade di settembre, interamente manuale, di uve provenienti esclusivamente dai nostri vigneti.

VINIFICAZIONE Pressatura soffice e fermentazione del mosto decantato con temperature controllate a 20°C.

MATURAZIONE In serbatoi di acciaio INOX per 5 mesi.

IMBOTTIGLIAMENTO Primavera successiva alla vendemmia.

DESCRIZIONE Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. I profumi delicati molto intensi e persistenti ricordano aromi floreali e fruttati, fiori di acacia, melone bianco, ananas e pera. Il gusto è secco, pieno, di buona morbidezza, armonico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10° C.

ABBINAMENTI Si presta a svariati abbinamenti, dai piatti a base di uova ai lessi di pollame, al pesce di mare e di fiume cucinati al vapore, branzino al forno e risotti elaborati.

DURATA 3 anni dall'imbottigliamento.