

I NATIVI PINOT GRIGIO

TRENTINO D.O.C.



DOC TRENTINO.

La zona produttiva coincide con il Trentino viticolo, dove il Pinot Grigio è coltivato in terreni ghiaiosi alluvionali di fondo valle o nelle parti più basse dei conoidi di deiezione.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO.

La scelta di cloni varietali scarsamente produttivi è condizione indispensabile per l'ottenimento di una maturazione ottimale delle uve, base fondamentale per un vino di qualità. Pressatura soffice su uva diraspata (ma non pigiata) e fermentazione a temperatura controllata, sono le regole ormai classiche di una buona vinificazione. Importante è la permanenza sulla feccia nobile che dà al prodotto complessità di profumi veramente rimarchevole.

Anche un moderato riposo nel vetro concorre agli stessi risultati.

DATI ANALITICI.

Alcool 13,5% vol.

Acidità 5,5 g/l.

DATI SENSORIALI.

Colore giallo paglierino, profumo ampio che va dal fruttato (pera e banana) al floreale caratteristico (acacia), sapore secco, pieno e fresco e un po' minerale. Struttura media e buona tenuta ad un moderato invecchiamento.

APPREZZABILITÀ.

Classico vino da pesce, lega bene anche con i lessi, i salumi e le carni bianche. Va servito a 11-12° C. Dà il meglio nei primi due anni.

CONCILIO
Trentini di nascita