

PINOT GRIGIO RISERVA

La varietà Pinot Grigio è coltivata da lungo tempo nella Valle dell'Adige, dove è conosciuta anche con il nome di Ruländer. La forma dei grappoli e il loro colore "grigio ramato" svelano la sua stretta parentela con il Pinot Nero da cui sembra derivi.

ZONA DI PRODUZIONE

Mezzacorona coltiva questa varietà in Trentino, nella Piana Rotaliana e lungo la Valle dell'Adige.

VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano, selezionate, immediatamente pigiate e inviate alla fase di macerazione a freddo seguita da pressatura soffice. La fermentazione avviene per la prima parte in serbatoi di acciaio inox, per la seconda parte in barrique. Dopo la fermentazione il vino rimane in barrique per 6-8 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore giallo chiaro, complesso al naso con note di frutta matura ben armonizzate con le note derivanti dall'affinamento in legno. Il gusto è armonico, elegante e raffinato.

GRADO ALCOLICO

13%

ABBINAMENTI

Si accompagna bene con primi piatti gratinati al forno, polenta e secondi a base di carni bianche. Particolarmente indicato l'abbinamento con le tagliatelle ai funghi porcini.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

RICONOSCIMENTI

MEZZACORONA Pinot Grigio Riserva 11 - Elogio - Decanter World Wine Awards - 2013

MEZZACORONA Pinot Grigio Riserva 11 - Silver - Mundus Vini - 2013

MEZZACORONA Pinot Grigio Riserva 11 - Gold - Berliner Wine Trophy - 2013

MEZZACORONA Pinot Grigio Riserva 10 - 90 pts - Wine Enthusiast - 2012

MEZZACORONA Pinot Grigio Riserva 11 - 86 pts - Wine Spectatori - 2014

