

# NOVE PINOT GRIGIO



Il Pinot Grigio è una varietà che in passato ha trovato il suo habitat ideale sulle pendici delle Dolomiti trentine, territorio nel quale è in grado di esprimere appieno tutto il suo potenziale. In questo contesto alpino, unico nel panorama mondiale della vinificazione, il Pinot Grigio ha potuto infatti rivelare le sue anime stilistiche diverse a seconda degli ambienti pedoclimatici in cui è coltivato, che presentano suoli, esposizioni e altitudini tanto variegati da fare del Trentino un immenso mosaico di ambienti naturali.

Le uve utilizzate per questo originale vino vengono coltivate in aree esposte a nord, caratterizzate da terreni sciolti e ricchi di limo, in cui il lento accumularsi degli zuccheri consente di creare naturalmente un vino dallo stile moderno, dotato di un basso grado alcolico ma con le stesse caratteristiche aromatiche che hanno reso il Pinot Grigio delle Dolomiti una delle più autentiche e genuine espressioni di questa varietà montana. La bassa gradazione alcolica è quindi una peculiarità dei nostri vigneti data dalle particolari condizioni climatiche della zona: giornate soleggiate favoriscono un ottimo sviluppo aromatico mentre notti molto fredde garantiscono la naturale conservazione dell'acidità.

## VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte tra l'ultima settimana di agosto e la prima settimana di settembre e immediatamente diraspate e pigiate, per poi passare alla fase di pressatura soffice. Il mosto così ottenuto viene avviato alla fermentazione con l'aggiunta di lieviti selezionati a una temperatura di 16-18°C per 8 giorni. Al termine della fermentazione alcolica, il vino viene lasciato riposare in acciaio sui propri lieviti e periodicamente rimescolato per poi essere filtrato e imbottigliato.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il Pinot Grigio esprime un profilo aromatico giovanile composto da un mix di fiori e frutti che vanno dal mughetto e dalla ginestra dei carbonai al melone e alla pesca bianca. L'equilibrio tra la sua freschezza e la sua viscosità lo rende piacevole, beverino e rinfrescante, anche grazie al suo basso grado alcolico che contribuisce a esaltarne la sapidità.

## GRADO ALCOLICO

9%

## ABBINAMENTI

Eccellente come aperitivo, si accompagna perfettamente a delicati fingerfood e piatti di pasta a base di verdure.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C