

Pinot Grigio Valdadige DOC

UVE:	Pinot Grigio
ZONA DI PRODUZIONE:	Valle dell'Adige
ALTITUDINE:	150 - 300 mt. m.s.l.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Origine fluviale di medio impasto con scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Pergola trentina e guyot
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	3.000 - 5.000 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Prima metà di settembre
GRADO ALCOLICO:	12,50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10 - 12 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA:	2/3 anni
BTG PER CARTONE:	6 - 12
FORMATO (CL):	75 - 37,5

SCHEDA TECNICA

La Santa Margherita è stata la prima azienda a vinificare in bianco le uve rosate del Pinot Grigio. Con questo metodo il mosto non rimane a contatto con le bucce, da cui altrimenti acquisterebbe il loro colore ruggine. Dopo la spremitura soffice il mosto viene posto a fermentare per 10-15 giorni a 18 °C. Terminata la fermentazione, il vino viene conservato a temperatura controllata di 15 - 16 °C in serbatoi di acciaio inox fino al momento dell'imbottigliamento.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Questo vino bianco secco ha colore giallo paglierino. Il profumo pulito e intenso ed il gusto asciutto dal piacevole sentore di mela golden rendono il Pinot Grigio Santa Margherita vino di grande carattere e versatilità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, ideale a tavola con insalate di mare e primi piatti a base di pesce e crostacei. Perfetto con le carni bianche, i pesci bolliti e grigliati e con i soufflé.

Pinot Grigio

