

# Pinot Grigio

Alto Adige DOC



KETTMEIR

<b>Uve:</b>	Pinot Grigio
<b>Zona di produzione:</b>	Zone collinari medio basse lungo la valle dell'Adige e Oltradige
<b>Altitudine:</b>	250 – 500 mt. s.l.m.
<b>Tipologia del terreno:</b>	Di origini diverse, prevalentemente calcarea con buon tenore di scheletro e argilla
<b>Sistema di allevamento:</b>	Parte a pergola, parte a spalliera con potatura a Guyot
<b>Densità dell'impianto:</b>	3.000 – 3.500 piante per ettaro per la pergola 5.000 – 6.000 per la spalliera
<b>Epoca di vendemmia:</b>	Prime due decadi di settembre
<b>Grado alcolico:</b>	13,50 % vol.
<b>Temp. di servizio:</b>	8 – 10 °C
<b>Bicchieri consigliati:</b>	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
<b>Durata:</b>	3 anni
<b>Btg per cartone:</b>	6
<b>Formato (cl):</b>	75

## Scheda tecnica

Le uve raccolte a mano a piena maturazione vengono lavorate delicatamente con spremitura soffice per evitare la migrazione nel mosto dei pigmenti ramati tipici della varietà. La fermentazione è condotta a temperatura controllata di 17-18 °C. Dopo il primo travaso il vino affina sui propri lieviti che conferiscono al prodotto volume e grande equilibrio.

## Scheda organolettica

Il colore paglierino brillante introduce profumi inebrianti di frutta a polpa bianca, principalmente pera e mela matura, con sfumature floreali e agrumate. In bocca si distende dinamico ed energetico, con la freschezza a dettare il ritmo e la sapidità a sostenere la sinfonia aromatica che in chiusura si arricchisce di note tropicali.

## Abbinamenti gastronomici

Ottimo come aperitivo, è un vino dall'estrema versatilità abbinandosi a numerose portate, da antipasti di mare a primi piatti a base di pesce, zuppe saporite e carni bianche. Da provare l'incontro con cucine esotiche dalla piccante speziatura.

