

## **PINOT GRIGIO**

TRENTINO DOC

Il pinot Grigio è coltivato in Trentino da decenni. Nei vigneti terrazzati della Val di Cembra acquisisce spiccate caratteristiche tipiche del pinot Grigio di montagna, quali mineralità, verticalità e freschezza. Si presenta con un colore oro brillante e un profumo elegante, varietale, di frutta matura con sentori di pera e pesca gialla. In bocca è elegante, armonico e ben equilibrato, con un ritorno di frutta matura e spiccata mineralità.

<b>Vitigno</b>	Pinot Grigio
<b>Zona di produzione</b>	Valle di Cembra
<b>Esposizione ed altimetria</b>	Ovest, Sud-Ovest; 300/400 m s.l.m.
<b>Composizione del terreno</b>	Franco, di natura porfirica, originatosi da depositi fluviali e alluvionali
<b>Forma di allevamento</b>	guyot, pergola semplice trentina
<b>Densità di impianto</b>	5.000 ceppi/ha
<b>Vinificazione</b>	Raccolta manuale intorno alla seconda decade di settembre, pressatura soffice delle uve intere, decantazione statica dei mosti, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, affinamento sulle lisi per 5/6 mesi circa prima dell'imbottigliamento.

