



Pinot Grigio 2025

Alto Adige DOC



VITIGNO

100% Pinot Grigio

VINIFICAZIONE

Le uve vengono pressate in maniera soffice ed il mosto subisce la chiarifica statica. Successivamente viene fermentato in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata di 20°C. Il vino poi affina per alcuni mesi sui propri lieviti in contenitori inox.

DEGUSTAZIONE

Del Pinot Grigio colpiscono le brillanti sfumature giallo paglierino ed i sentori di pera matura, pepe bianco ed un tocco di salvia. Corposo nella sua mineralità, vanta una sapidità bilanciata ed un'inaspettata persistenza al palato. Un vino di carattere e dall'abbinamento versatile.

TERROIR

Vigneti ripidi esposti a sud-est e sud-ovest tra i 250 e 900m s.l.m. Uve provenienti da zone fresche di altura e da zone classiche più calde di media altezza. Terreni di natura calcarea con parti argillose, sabbiose e porfiriche. Raccolta fatta interamente a mano.



lightweight 395 g

VENDEMMIA 2025

La vendemmia 2025 è iniziata piuttosto precocemente, il 27 agosto, e si è conclusa dopo circa un mese, configurandosi così come una vendemmia breve e compatta per l'Alto Adige. Dopo una fioritura relativamente anticipata, a un giugno caldo e secco sono seguite giornate di luglio sensibilmente più fresche, che hanno svolto un ruolo determinante nel preservare la freschezza e l'acidità delle uve. Il mese di agosto ha offerto condizioni ideali per la maturazione e, nonostante un settembre caratterizzato da alternanza di sole e qualche precipitazione, le uve sono giunte in cantina in condizioni sanitarie eccellenti e con un equilibrio ottimale. Guardiamo a questa annata con ottimismo e fiducia, certi dell'ottima qualità che saprà esprimere.

CONSIGLI DI ABBINAMENTO

Un vino molto versatile per tante occasioni: da proporre come aperitivo o da accompagnare a primi piatti di pasta, formaggi freschi, pesce grigliato, fondute e soufflées.

Denominazione: Alto Adige DOC

Zucchero residuo: 1,4 g/L

Cont. alcolico: 13,00 % Vol.

Invecchiamento: 3-4 anni

Acidità totale: 5,3 g/L

Bottiglie da: 0,75 l

Vendemmia: Raccolta rigorosamente a mano