



PINOT GRIGIO

TRENTINO DOC

- *vino biologico* -

Il Pinot Grigio è coltivato in Trentino, da decenni. Nei vigneti pedecollinari e di fondovalle - oggi convertiti a viticoltura biologica - di Lavis e Gardolo, sui terreni franco-sabbiosi originatisi dai depositi del torrente Avisio e dai sedimenti alluvionali del fiume Adige, il Pinot Grigio trova il substrato ideale. All'analisi organolettica, il vino si presenta con colore giallo dorato intenso, con profumo caldo ed invitante, ricco di frutta matura e miele. In bocca spicca la ricca mineralità, con un retrogusto lungo e fruttato.

Vitigno	Pinot Grigio
Zona di coltivazione	Comuni di Lavis e Trento
Esposizione ed altimetria	Ovest, sud-ovest; 270 m s.l.m.
Composizione del terreno	Franco-sabbioso sciolto, mediamente scheletrico, originatosi da depositi fluviali ed alluvionali
Forma di allevamento	Guyot, pergola semplice e pergola doppia
Densità di impianto	4.500 ceppi/ha
Vinificazione	Raccolta manuale nella seconda decade di settembre, pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata in serbatoio d'acciaio inox, affinamento sulle lisi per 5/6 mesi circa, prima dell'imbottigliamento.
Abbinamenti	Ottimo con crudo di mare, pesce spada alla griglia e latticini freschi.

