

# Alto Adige Pinot Grigio DOC



Il Pinot Grigio è una mutazione genetica del Pinot Bianco. Dal colore della bacca color rame ricorda quasi ad una varietà rossa, è molto suscettibile alla botrite in fase di vendemmia, e dà vini molto più complessi della sua parente, con un paglierino più intenso e note di banana, di vaniglia e di erbe aromatiche.

Il nostro Pinot Grigio cresce a Bronzolo ed a Frangarto, due paesi a sud di Bolzano, in fondovalle o in leggera collina, ad un'altitudine di 250-300 m circa. Così si ottiene un vino pieno e ben strutturato, e la massima cautela nella vinificazione permette di far passare tutti gli aromi dall'uva al vino. Il Pinot Grigio si accompagna bene con pesce, antipasti e con carne bianca non troppo piccante. La temperatura di servizio ottimale si aggira ai 10-13 °C. Come quasi tutti i vini bianchi altoatesini, anche il Pinot Grigio va bevuto fresco, al massimo dopo due anni.

Bottiglie prodotte: 30.000  
Sistema di allevamento: Pergola / Guyot  
Terreno: Ghiaia, leggermente limmoso,  
sedimentari  
Resa: 6000 l/ha  
Varietà: Grauburgunder (100 %)  
Vinificazione: Acciaio  
Acidità: 5,9 g/l  
Zuccheri residui: 2,3 g/l  
Grado alcolico: 13,4 % vol