



ALTO ADIGE  
PINOT GRIGIO  
DOC 2009

**Uve**

Pinot Grigio (Ruländer)

**VINO**

**Colore**

giallo paglierino con riflessi verdognoli intensi

**Odore**

frutta fresca, pere mature Williams, erbe aromatiche con menta e melissa, speziato con tè nero, dal leggero aroma di burro e nocciola

**Sapore**

struttura robusta, consistente e pesante dal retrogusto lungo e leggermente amarognolo

**Vigneti**

Bolzano, Kaiserau, 260 metri sul livello del mare / posizioni soleggiate con precocità di maturazione, terreni alluvionali ghiaiosi alla confluenza dei fiumi Isarco e Adige

**Vinificazione**

fermentazione del mosto in recipienti d'acciaio inossidabile a temperatura controllata di 19°C per una settimana

affinamento in recipienti d'acciaio inossidabile e per il 25 % in grandi botti di legno da 30 hl per 5 mesi

**Abbinamenti**

con pasta al pomodoro, lasagne alle verdure, terrina di verdure, zuppa alla zucca, soufflé di patate, varietà di formaggi freschi come ad es. pecorino fresco ...

**Temperatura di servizio:** 12-14°C

**Conservabilità:** entro 2 anni

Gradazione alcolica: 13,50 % Vol.

Acidità totale: 5,40 g/l

Zuccheri residui: 3,50 g/l