



## PINOT GRIGIO FESTIVAL - CLASSIC

ANNATA:	2015
CONTENUTO:	0,75 l
VINO:	100 % Pinot Grigio
VIGNETO:	Merano, Salorno, Marleno 280 – 350 m
TERRENI:	Terreno sabbioso, argilloso, arricchito di humus, granito e gneis
ETÀ DELLE VITI:	10 – 15 anni
INVECCHIAMENTO:	3 anni +

### ANALISI CONTENUTO:

ALCOOL:	13,5 %
ACIDITÀ TOTALE:	5,1 g/l
ZUCCHERO RESIDUO:	3,4 g/l

### VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO:

Colore giallo paglierino. Il profumo è fresco e fruttato di mele verdi e banane. Sapore pieno ed equilibrato con un'acidità rinfrescante, morbido retrogusto.

### VINIFICAZIONE:

Macerazione a freddo per 12 ore. Fermentazione alcolica in piccoli serbatoi in inox. Segue maturazione sui lieviti per 5 mesi.

### ABBINAMENTI:

Ideale con ricche ricette a base di pesce e specialità altoatesine.

Temperatura di servizio: 10-12°