

Impronta del Fondatore Alto Adige D.O.C.

UVE:	Pinot Grigio
ZONA DI PRODUZIONE:	Trentino-Alto Adige
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:	0 - 400 mt. m.s.l.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Origine fluviale-morenica di medio impasto con scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Pergola trentina e cordone speronato
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	2.000 - 4.000 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	20 agosto - 10 settembre
GRADO ALCOLICO:	13,50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10° - 12° C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA:	3/4 anni

SCHEDA TECNICA

Le uve vengono sottoposte a spremitura soffice ed il mosto ricavato viene posto a fermentare a circa 16° C, a conclusione della fermentazione alcolica si svolge quella malolattica. Il vino, ancora sui lieviti, sosta per circa sei mesi in rovere francese ed in acciaio, nelle proporzioni di circa 1/3 e 2/3, subendo operazioni di *batonnage* a cadenza settimanale. Nella primavera successiva alla vendemmia le due masse vengono unite; si procede poi all'imbottigliamento.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Vino dal colore giallo paglierino carico. Il profumo intenso è gradevolmente fruttato e floreale, con note di mela golden e fiori gialli su un gentile fondo *boisée*. Al palato si presenta caldo e grasso, di buona struttura, con il giusto equilibrio tra freschezza e morbidezza. Il vino mostra un'ottima persistenza gustativa e la successione degli aromi è coerente con quanto percepito all'olfatto. Può evolversi verso toni più complessi di frutta e fiori secchi, se conservato in bottiglia per un periodo più prolungato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina a piatti a base di pesce anche assai elaborati, a sfornati di verdura e carni bianche in ricette semplici.

Impronta del Fondatore



Santa Margherita