

Pinot Grigio Valdadige D.O.C.

UVE:	Pinot Grigio
ZONA DI PRODUZIONE:	Trentino-Alto Adige
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:	0 - 200 mt. m.s.l.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Origine fluviale di medio impasto con scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Pergola trentina e cordone speronato
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	2.000 - 4.000 piante per ettaro
GRADO ALCOLICO:	12,00 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10° - 12° C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA:	2/3 anni

SCHEDA TECNICA

La Santa Margherita è stata la prima azienda a vinificare in bianco le uve rosate del Pinot Grigio. Con questo metodo il mosto non rimane a contatto con le bucce, da cui altrimenti acquisterebbe il loro colore ruggine. Dopo la spremitura soffice il mosto viene posto a fermentare per 10-15 giorni a 18° C. Terminata la fermentazione, il vino viene conservato a temperatura controllata di 15°-16° C in serbatoi di acciaio inox fino al momento dell'imbottigliamento.

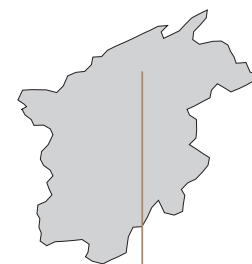
SCHEDA ORGANOLETTICA

Questo vino bianco secco ha colore giallo paglierino. Il profumo pulito e intenso ed il gusto asciutto dal piacevole sentore di mela golden rendono il Pinot Grigio Santa Margherita vino di grande carattere e versatilità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, ideale a tavola con insalate di mare e primi piatti a base di pesce e crostacei. Perfetto con le carni bianche, i pesci bolliti e gliati e con i soufflé.

Pinot Grigio



Santa Margherita