

Pinot Grigio Trentino DOC– Fondazione Edmund Mach



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Raoti (S. Michele A/A)
- Vitigno: Pinot Grigio 100%
- Tipo di terreno: Matrice calcarea, tessitura franco-limoso, ciottoloso, permeabile, buona dotazione di sostanza organica
- Sistema di allevamento: Pergola semplice trentina
- Resa: 1,7 kg/ceppo
- Vendemmia: Manuale, metà settembre
- Vinificazione: Tradizionale vinificazione in bianco condotta parte in serbatoi di acciaio, parte in botti di rovere; lunga permanenza sulle feccia per arricchire in gusto e struttura
- Affinamento: 6 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia
- Produzione: 17.000 bottiglie (0,75 L)

IL VINO:

- Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli
- Profumo: Si presenta estremamente complesso e varietale
- Gusto: Risulta armonico e piacevolmente acidulo. Ripropone con coerenza le sensazioni olfattive iniziali.