

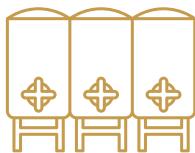


Pinot Grigio Trentino

-Istituto Agrario San Michele all'Adige-

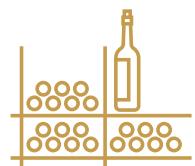


Italia
Trentino
Trento



VINIFICAZIONE

Tradizionale vinificazione in bianco condotta parte in piccole botti di rovere, parte in serbatoi di acciaio. Lunga permanenza sulla feccia prima dell'imbottigliamento per arricchire in gusto e struttura.



AFFINAMENTO

Il vino si affina per 6 mesi in acciaio e per altri 2 mesi in bottiglia prima dell'immissione al consumo.



Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Al naso si presenta estremamente complesso e varietale.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

TIPOLOGIA

Bianco

ALC./VOL.

13,5%



VITIGNO

Pinot Grigio

TIPOLOGIA AGRICOLA

Allevamento a pergola

VENDEMMIA

Manuale, metà Settembre



Al palato risulta strutturato, rotondo e lungo, presenta aromi complessi di sottobosco, a volte leggermente affumicati o floreali.