

caldo, vivace, socievole

Südtirol Pinot Grigio

Vino: Pinot Grigio AMPERG

Vitigno: Pinot Grigio 100%

Allevamento: Guyot & Pergola

La posizione e le sue caratteristiche: Le uve Pinot Grigio per questo vino provengono da vigneti selezionati della Bassa Atesina e dell'Oltradige.

Vinificazione: L'attenta selezione dopo un anno di duro lavoro nei vigneti rappresenta la condizione di partenza per la torchiatura. Dopo l'accurata diraspatura dell'uva si procede a pigiatura soffice del mosto. La temperatura del mosto viene regolata a ca. 17°C, dopodiché può iniziare la fermentazione. Dopo circa una settimana si effettua la prima svinatura. I mesi seguenti il vino rimane in acciaio a fermentare sui lieviti frequentemente rimestati. Verso aprile dell'anno successivo il vino viene imbottigliato.

Descrizione del vino: Il Pinot Grigio è un vino bianco secco di medio corpo al palato e un retrogusto ben bilanciato

Colore: giallo paglierino brillante con tinta verde.

Profumo: aroma fruttoso di Pera e pesca.

Sapore: il suo sapore vinoso abbastanza pronunciato e pulito con un retrogusto ben equilibrato di buona lunghezza.

Accostamenti: Lo consigliamo come aperitivo, con insalate, primi di pesce, carne e verdure, paté e terrine, pesce e crostacei, piatti di pasta e riso, pollame, carni bianche e funghi.



Klaus Lentsch

WEINGUT TENUTA