

Italian Market Only

Pinot Grigio Rosato Vigneti Delle Dolomiti IGT

I vigneti sono situati nel nord Italia, nelle province di Trento e Bolzano; questa zona, circondata dalle Dolomiti, è caratterizzata da un clima continentale, alpino, che favorisce la lenta maturazione delle uve mentre i cambiamenti di temperatura diurni portano alla produzione di uve con aromi e sapori freschi e fruttati; il suolo è prevalentemente calcareo e di origine alluvionale. Una volta in cantina, le uve vengono diraspate e lasciate macerare per alcune ore, al fine di estrarre il tipico colore rosato chiaro dalle bucce; successivamente le uve vengono pressate delicatamente e il succo viene sottoposto a fermentazione con controllo della temperatura. Una volta terminata la fermentazione, il vino matura per alcuni mesi sulle sue fecce fini, per arricchirlo con aromi secondari complessi.

Premi più recenti

JAMES SUCKLING: 90/100

Vinificazione e Invecchiamento

Varietà di Uva:	100% Pinot Grigio
Tappo:	Diam o tappo a vite

Vigna

Location della vigna:	Circondato dalle Dolomiti, è caratterizzato da un clima continentale e alpino
Composizione del suolo:	Principalmente calcareo e alluvionale

Note di degustazione e abbinamento cibo

Note di degustazione:	Rosa pallido nel colore, fruttato e floreale sul naso, con sentori di pera e fiori di acacia. Asciutto e delicato al palato, ben equilibrato, con a piacevole nota fresca
Temperatura di servizio:	11-12 °C
Abbinamenti gastronomici:	Ottimo come aperitivo, si abbina bene a questo vino pesce alla griglia, carni bianche e piatti leggeri
Alcool:	12,5%

2026 Gustinvest - Copyright © All Rights Reserved.