



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%

---