

Italian Market Only

Pinot Grigio Trentino DOC

Neil e Maria Empson hanno creato Bollini per colmare una lacuna nel mercato dei vini di qualità provenienti dalle colline alpine del Friuli e del Trentino nel 1979. Il loro obiettivo era quello di mostrare l'eccellenza e la coerenza delle varietà internazionali coltivate nelle fresche regioni nord-orientali, mantenendo i prezzi a prezzi accessibili. Scelte posizioni in pendio, sbalzi di temperatura ideali giorno / notte, buona ventilazione e complessità e mineralità che provengono dal suolo, contribuiscono tutti a ottenere frutti concentrati e altamente estratti. Le uve per questo Pinot Grigio prosperano nei vigneti in collina contro le montagne mozzafiato delle Dolomiti. L'aria fresca e fresca di montagna, i terreni ricchi di minerali e le gamme di temperatura diurne contribuiscono a rendere unico un vino. Quando Neil Empson ha iniziato a produrre questo vino, ha puntato a un vino concentrato, altamente estratto e con maggiore complessità. Per questo motivo, il vino riposa sui suoi lieviti per un lungo periodo di tempo.

Premi più recenti

JAMES SUCKLING: 89/100

WINE ENTHUSIAST: 87/100

Vinificazione e Invecchiamento

Varietà di Uva:	100% Pinot Grigio
Contenitore per fermentazione:	Stainless steel
Durata della fermentazione alcolica:	15 days
Tipo di lievito:	Selezionato
Temperatura di fermentazione:	14-16 °C
Agente di raffinazione:	Bentonite
Contenitori per l'invecchiamento:	Acciaio inossidabile
Dimensioni del contenitore:	150 hL
Periodo di imbottigliamento:	Primavera
Invecchiamento prima dell'imbottigliamento:	4-5 mesi sulle sue bucce fini
Invecchiamento in bottiglia:	Qualche settimana
Tappo:	Diam o tappo a vite

Vigna

Location della vigna:	Trentino, vicino al fiume Adige
Composizione del suolo:	Terreno pietroso e alluvionale
Allevamento della vite:	Pergola e Guyot
Altitudine:	200 - 400 metri sul livello del mare
Densità delle viti:	4,000-5,000 viti per ettaro

Resa:	85 hl
Esposizione:	Sud, Sud-Est
Età delle viti:	15 - 25 anni
Periodo di vendemmia:	Inizio Settembre
Prima annata di questo vino:	1981
Produzione totale annua (in bottiglie):	240,000

Note di degustazione e abbinamento cibo

Note di degustazione:	Di colore giallo paglierino, naso pulito e delicato, con aromi di fiori di acacia e pera e leggere note minerali. L'acidità fresca e naturale sostiene la ricchezza aromatica del vino, confermata dal suo palato elegantemente strutturato, morbido, rotondo e persistente. Uno stile nitido, definito e fruttato.
Temperatura di servizio:	10-12 °C
Abbinamenti gastronomici:	Ideale con pesce, carni bianche, zuppe, pasta e risotti e salumi.
Potenziale di invecchiamento:	Meglio godersi la freschezza della sua giovinezza, ma si mantiene bene per un paio d'anni.
Alcool:	13%
Enologo:	Franco Bernabei & Neil Empson

2026 Gustinvest - Copyright © All Rights Reserved.