



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



## Vinificazione e Invecchiamento

Varietà di Uva: 100% Pinot Grigio

Contenitore per fermentazione: Stainless steel

Durata della fermentazione alcolica: 15 days

Tip 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