ACQUISTATO IL .....

Pinot Grigio Trentino DOC 2013



Pinot, perché no?

Il pinot grigio arriva in casa Svinando, con una bella versione di Endrizzi. Da anni portabandiera italiano nel mondo, il pinot grigio italiano ha avuto un tale successo internazionale da diventare una delle icone nell'immaginario 'Made in Italy'. Un Pinot Grigio classico, con intense note di mela golden, e un gusto giocato sull'equilibrio tra acidità e corpo.

Il pinot grigio (mutazione genetica del pinot nero) fa parte della famiglia dei pinot. Il nome deriva dal francese e significa "piccola pigna", in riferimento alla forma del grappolo, piccolo e con gli acini molto fitti. Quando vinificato a contatto con le bucce, assume un caratteristico colore ramato. Tradizionalmente coltivato nelle regioni del Nord Est italiano origina un vino fruttato, piuttosto morbido, di buona acidità e sapidità. Per anni il Pinot Grigio è stato uno dei vini più bevuti d'Italia: non perdiamo le buone abituidini, e brindiamo alla tradizione con il fantastico 2013 di Endrizzi! Quello della famiglia Endrici (Endrizzi è la forma dialettale) è un nome legato alla produzione di vino di altissima qualità da oltre un secolo. Nel 1885 Francesco e Angelo Endrici si sono insediati nella zona, e agli inizi del Novecento sono stati tra i primi ad affiancare ai vitigni tradizionali, come teroldego e lagrein, varietà internazionali come cabernet sauvignon e merlot. Oggi Paolo Endrici e sua moglie Christine rappresentano la quarta generazione. Per Paolo e Christine il vino è il risultato di una serie di azioni agricole e creative per le quali è doveroso ridurre al minimo gli elementi estranei alla natura della bacca d'uva. I 55 ettari di vigneto si trovano in località Pian di Castello, Masetto e Kinderleit. Come ai tempi di Francesco e Angelo, i vitigni tradizionali convivono con le varietà internazionali, sul versante sud delle Alpi, dove il clima mediterraneo incontra quello continentale.

La Vigna

Terreno	Alluvionale e Breccia di Masetto
Esposizione	Ovest-SudOvest, da 200 a 300 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6.600 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Trentino
Uve	Pinot Grigio 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Ottimo fino alla prossima primavera
Abbinamento	Antipasti, primi piatti, carni bianche, pietanze di pesce, formaggi mediamente stagionati
Vinificazione	Pressatura pneumatica. Fermentazione a temperatura controllata in recipienti d?acciaio con lieviti selezionati. Affinamento sui propri lieviti
Sensazioni	Colore giallo paglierino tenue; al naso sentori fruttati di mela golden e pera williams; bocca equilibrata, finale sapido

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821