



ACQUISTATO IL .....

Pinot Grigio Trentino DOC

2016

## Un Pinot Grigio fuori dal comune



Molto fruttato all'olfatto, rotondo all'assaggio e con un lievissimo accenno di dolcezza che termina però con un finale molto equilibrato. Ben abbinabile a tutte le ricette fresche e leggere dell'estate, ma anche fuori pasto. Il tutto con la garanzia di qualità di Cantina Aldeno: lasciati conquistare da un Pinot Grigio fuori dal comune!

A 10 km a sud-ovest di Trento, nel 1910 nasce la Cantina Sociale di Aldeno. L'atto di fondazione con l'elenco dei membri della prima direzione della Cantina documenta l'intuizione dei contadini, consci che tante piccole realtà avrebbero potuto creare una solida identità, capace di ottenere un'immagine e una forza apprezzabile. Pochi anni dopo è nata una seconda cooperativa, L'Unione Vinicola Aldeno, e dalla fusione delle due cooperative è nata l'odierna Cantina Aldeno, con l'obiettivo di mantenere vivo negli anni lo storico binomio Aldeno e uva. Nei vini di Cantina Aldeno si possono assaporare oggi secoli di viticoltura trentina. Le uve provengono da Trento e i suoi sobborghi: Besenello, Calliano, Volano, Rovereto, Pomarolo, Nomi, Cimone e Garniga, e i vigneti, situati ad un'altitudine variabile dai 160 ai 700 metri su vari tipi di terreno, conferiscono ai vini carattere e peculiarità unici. Le bottiglie prodotte sono circa 240.000 all'anno.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Alluvionale di origine morenica
<b>Esposizione</b>	Est-sudEst/Ovest-sudOvest, 250/400 m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Guyot e pergola trentina
<b>Densità imp.</b>	3500-4500 ceppi per ettaro

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Trentino
<b>Uve</b>	Pinot Grigio 100%
<b>Gradazione</b>	12,5% vol.
<b>Temp. Servizio</b>	12-13°
<b>Quando Berlo</b>	Entro 1 anno da oggi
<b>Abbinamento</b>	Ottimo ad inizio pasto come aperitivo o in abbinamento all'antipasto
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione e affinamento a bassa temperatura in contenitori di acciaio inox.
<b>Sensazioni</b>	Giallo paglierino, al naso è molto fruttato, con una bocca morbida ed equilibrata

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821