



ACQUISTATO IL .....

**Petramontis Pinot Grigio Ramato Trentino DOC**

**2013**

## Il fratello "speciale" del Pinot Grigio



Ramato come il colore dei riflessi sull'unghia del vino: ecco il Pinot Grigio di Villa Corniole. Dopo la pigiatura le parti solide dell'acino non sono separate dal mosto, liberando nel giro di poche ore i composti colorati che conferiscono tipicità a questa bottiglia. L'affinamento di parte del vino in barrique fa il resto, regalando un prodotto molto interessante.

Solo dal 2002 la famiglia Pellegrini ha deciso di trasformare l'azienda agricola in azienda vitivinicola. Oggi Villa Corniole conta circa 10 ettari vitati in alcune delle zone più vocate del Trentino, come la Piana Rotaliana. Qui i fiumi Adige e Noce disegnano paesaggi incantevoli. Qui si trovano le cantine scavate nella roccia porfirica a Verla di Giovo di Villa Corniole. L'azienda produce i vini della tradizione trentina, sempre nel segno della ricerca della qualità, per circa 60.000 bottiglie all'anno.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Alluvionale, con ottimo drenaggio sottostante
<b>Esposizione</b>	Sud, 250 m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Pergola trentina semplice e guyot
<b>Densità imp.</b>	4000 ceppi per ettaro
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Trentino
<b>Uve</b>	Pinot Grigio 100%
<b>Gradazione</b>	13% vol.
<b>Temp. Servizio</b>	14°
<b>Quando Berlo</b>	Entro 1 anno da oggi
<b>Abbinamento</b>	Come aperitivo o con primi piatti speziati, carni bianche, pietanze di pesce e formaggi freschi.
<b>Vinificazione</b>	Selezione e raccolta manuale delle uve, a cui segue la diraspatura; macerazione a freddo di alcune ore e pigiatura; fermentazione a temperatura controllata, parte in acciaio e parte in barrique, dove poi affina per circa un anno; infine affinamento in bottiglia.
<b>Sensazioni</b>	Colore giallo paglierino con leggeri riflessi ramati; lo spettro olfattivo si declina su accenni di pera e albicocca; bocca fine e snella.

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