



ACQUISTATO IL

Pinot Grigio Alto Adige DOC

2017

Niente grigiumi! Un bianco fresco!



Questo Pinot Grigio dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli è fresco e fruttato. Vivace e agrumato all'assaggio, il Pinot Grigio di Tenuta Castel Sallegg è di certo un Pinot che seduce per la sua precisione.

Castel Sallegg ha sede a Caldaro e vanta una tradizione di qualità che parte dal lontano 1851, anno in cui gli attuali possedimenti con i vigneti circostanti divengono proprietà dei Conti von Kuenburg. Ancora oggi le cantine si trovano all'interno del Castello, a testimonianza storica di un'aristocrazia rurale che da sempre vede convivere la vita del Castello con l'attività vitivinicola.

Svinando

La Vigna

Terreno Argilloso, sabbioso, con ghiaia calcarea

Esposizione Est, 350 m s.l.m.

Allevamento Guyot

Densità imp. 6500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Alto Adige

Uve Pinot Grigio 100%

Gradazione 14% vol.

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo Entro 1 anno da oggi

Abbinamento Piatti a base di pesce, frutti di mare, verdure, insalate, antipasti.

Vinificazione Illimpidimento del mosto a freddo e fermentazione controllata a bassa temperatura. Affinamento per 4 mesi in botti d'acciaio inox su lieviti fini. Una minima parte (5%) fermenta e affina in barrique.

Sensazioni Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; al naso è fresco, delicatamente fruttato; in bocca è vivace e fresco, convince per i delicati componenti fruttati e per l'acidità 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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821