



ACQUISTATO IL

Pinot Grigio Alto Adige DOC 2024

2024

Strutturato e piacevole



Svinando

Alto Adige DOC, questo Pinot Grigio firmato da Cantina Bolzano è un vero e proprio "must". Il Pinot Grigio, del resto, fa parte della grande famiglia delle uve nobili della Borgogna, perfettamente ambientata anche ai piedi delle montagne Altoatesine. Qui, infatti, il Pinot Grigio sviluppa un aroma deciso, una struttura importante e, soprattutto, un grande carattere. Nello specifico le uve usate per produrre questo vino provengono da terreni soleggiati, alluvionali e ghiaiosi a Bolzano e sul Renon. Qui la vendemmia si svolge a inizio settembre. Le uve, sane e perfettamente mature, vengono portate in cantina per essere vinificate in modo tradizionale, con pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata e successiva maturazione in serbatoi di acciaio per mantener la freschezza del vino. Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati, al naso rivela un bouquet tipico, con note di mela e pera, miele e frutta secca. In bocca è strutturato e piacevole. Morbido e con un'equilibrata acidità. Sulla tavola, accompagna bene piatti a base di funghi, pesci d'acqua dolce e zuppe di pesce. Ottimo anche con frutti di mare.

Cantina Bolzano nasce nel 1908, quando 30 viticoltori locali decisero di unire le proprie realtà produttive sotto una comune bandiera. Oggi i soci coltivano 340 ettari di vigneto tra i 200 e i 1000 metri di altitudine: passione, esperienza e impegno consentono a Cantina Bolzano di vinificare etichette di grande successo. Nuovi e antichi saperi sono ben rappresentati dalla sede principale della Cantina Bolzano: un maestoso cubo rivestito di lamine di alluminio color bronzo, con incisioni e aperture che ricordano una foglia di vite stilizzata. Un bel modo di raccontarsi, anche dal punto di vista estetico: passato e futuro hanno radici comuni, e da queste radici nascono vini di riconosciuta qualità e di conturbante fascino.

La Vigna

Terreno terreni soleggiati, alluvionali e ghiaiosi a Bolzano e sul Renon

Esposizione Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Alto Adige

Uve 100% Pinot Grigio

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione pressatura soffice delle uve selezionate, fermentazione a temperatura controllata e maturazione in serbatoi di acciaio per mantener la freschezza del vino

Sensazioni Colore: giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Bouquet: note di mela e pera, miele e noci. Sapore: strutturato, piacevole, morbido e con un'equilibrata acidità

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821