



ACQUISTATO IL

Pinot Grigio Alto Adige DOC 2023

2023

Quando il Pinot ha un'anima candida



Svinando

Chiamatelo Weissburgunder, come si fa dalle parti di San Paolo/Appiano, o più semplicemente Pinot Bianco, come siamo abituati nel resto dell'Italia. L'importante è che il vino della serata sia fresco e piacevole come quello proposto qui da Kellerei St. Pauls. Alla vista rivela un colore giallo paglierino vivo e vivace. Al naso mostra un bouquet molto tipico, con note primarie di frutta fresca matura che spaziano dalla mela verde, alla pesca, fino alla pera. In bocca è piacevolmente fresco, ben sostenuto da una naturale acidità. Gradevolmente sapido, ha un finale minerale che prolunga per diversi minuti il piacere di aver bevuto.

In St. Pauls, si legge chiaramente nella home page del loro sito, la salvaguardia del territorio non è un semplice lavoro ma una vera e propria missione. Ma non solo. Si legge anche "Condividiamo la gioia di vivere. Da generazioni, per le generazioni". Cosa altro aggiungere? Quando la gioia di vivere e il rispetto per la natura sono messi al centro di tutto, i buoni risultati non mancano mai. Anche Kellerei St. Pauls è un esempio di buona cooperazione altoatesina. Fondata nel 1907, attualmente riunisce circa 200 soci che lavorano con passione i propri vigneti, spesso a mano, e conferiscono in cantina le loro uve migliori. In totale i vigneti che fanno capo a St. Pauls sono circa 185 ettari, suddivisi nelle aree più vocate della valle che circonda il paese di San Paolo/Appiano. Oltre un milione e mezzo di bottiglie prodotte ogni anno che dall'Alto Adige raggiungono i mercati del mondo, per la felicità di tanti appassionati. La produzione è fatta soprattutto di vini bianchi, secchi e aromatici.

La Vigna

Terreno Terreni di sabbia fine e limo d'origine morenica nei vigneti attorno San Paolo

Esposizione Sud - est, 300-500m s.l.m.

Allevamento Guyot

Densità imp. 4.000 - 5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Trentino - Alto Adige

Uve Pinot Grigio 100%

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo Entro 2 anni da oggi

Abbinamento Pietanze di pesce e carni bianche

Vinificazione Lenta fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio

Sensazioni Fragranza di spezie esotiche, pera matura e melone. Freschezza, eleganza, sapidità e struttura

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