ACQUISTATO IL .....

"Finell" Pinot Grigio Südtirol-Alto Adige DOC 2024 2024



Vino elegante e pieno di vigore

Se l'indicazione 100% Pinot Grigio vi fa venire in mente gli impalpabili vini bianchi del Nord Est, siete fuori strada. Finell, infatti, con quei prodotti condivide solo il nome del vitigno di partenza. Partiamo dal fatto che questo Pinot Grigio cresce a Cardano, provincia di Bolzano, a circa 350 metri sul livello del mare. Proseguiamo con una vinificazione che prevede una delicata pressatura ad acini interi e una macerazione di almeno 8 ore sulle sue bucce. Poi, dopo la fermentazione in acciaio a temperatura controllata, si procede con un affinamento "sur lies" mentre una parte del vino, circa il 20%, viene fatto maturare in barrique di rovere francese di secondo passaggio, per un periodo di circa 4 mesi. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore giallo dorato brillante con riflessi rosa, tipici per il vitigno. Al naso note di fiori e frutta matura e dolce. In bocca, invece, la piacevolezza è garantita da una bella acidità naturale, che si integra con la dolcezza del frutto. Poi una spiccata mineralita? che si manifesta con una sottile percezione salina. Ricco nel finale e molto persistente. Un vino elegante e pieno di vigore, con un carattere seducente e giovanile.

Per una volta al polveroso blasone si contrappone un frizzante buon umore. I due eclettici fratelli, Markus & Thomas Puff, conducono nei pressi di Bolzano la loro piccola cantina boutique. Per saperne di più su di loro, e sui loro prodotti, basta pensare che... "nei terreni sottostanti Castel Cornedo, poco distante da Bolzano, un tempo si fabbricavano armi per i signorotti locali. Oggi si producono vini dal forte carattere, autentiche bombe di piacere". Questo dicono di sé sul loro sito ed è davvero difficile smentirli. Pitzner Winery può contare su cinque diversi vigneti, posizionati in cinque zone diverse. E la sfida per il dinamico duo di vignaioli altoatesini è ottenere solo il meglio da ogni singola vigna. Ed è così che ogni anno gli appassionati possono godersi complessivamente 35mila bottiglie. Poche? Certamente sì. Ma in compenso sono tutte molto, ma molto buone. "nella cantina di Cardano il poco ma buono è una legge che non si discute. Si apprezza".

La Vigna

Terreno	profondo, porfido sabbioso e profondo
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Pergola / Guyot
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto Adige
Uve	100% Pinot grigio
Gradazione	13.5%
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	delicata pressatura ad acini interi, 8 ore di macerazione. Sedimentazione naturale del mosto e fermentazione controllata in botti acciaio inox con affinamento sulle bucce per due giorni.
Sensazioni	al palato si presenta con un'acidità straordinariamente rinfrescante e grintosa, ben equilibrata con la dolcezza del frutto. Mineralità pronunciata con una sottile percezione salina. Ricco nel finale e molto persistente al palato. Un vino elegante e pieno di vigore con un carattere seducente e giovanile.

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