



ACQUISTATO IL

Pinot Grigio Alto Adige DOC 2023

2023

Il cosmopolita



Svinando®

Dove vai vai, nel mondo, c'è un vino che riscuote sempre un grande successo. Stiamo parlando del Pinot Grigio, definito dai responsabili della cantina Muri-Gries "il cosmopolita". Del resto questa è la varietà maggiormente coltivata in Alto Adige e qui assume tratti piuttosto decisi. Vino eclettico che mette tutti d'accordo. Nella versione proposta dalla cantina altoatesina, le uve provengono da vigneti di Bolzano e Appiano che si trovano a un'altitudine compresa tra i 260 e i 500 metri, con buona esposizione e un microclima fortemente influenzato dalle notevoli escursioni termiche tra giorno e notte. Vinificazione in acciaio, semplice ma precisa, questo bianco si presenta nel bicchiere di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Il bouquet, inebriante, richiama la frutta fresca, le pere Williams mature, il tè nero e le erbe aromatiche, come menta e melissa. In bocca è potente, strutturato e corposo, dal finale persistente e leggermente amarognolo. Ottimo con piatti sfiziosi come le lasagne di verdure e il formaggio fresco di capra.

Dalla Svizzera con amore. Si potrebbe sintetizzare così la bella storia di Muri-Gries, risalente al 1845 quando, un gruppo di monaci benedettini proveniente da Muri, in Svizzera, giunse a Gries, alle porte di Bolzano. Qui rilevò l'abbazia dei canonici agostiniani e con essa anche la loro attività vitivinicola già antica di secoli. Nacque così una stretta simbiosi fra convento, cantina e vigneti, rimasta intatta fino ai giorni nostri. Oggi la cantina Muri-Gries può contare sulla produzione di vini d'eccellenza, ottenuti esclusivamente dalle uve dei vigneti più pregiati della tenuta. In cantina, per la vinificazione vengono usate moderne vasche in acciaio. Poi botti in legno e barrique per completare l'affinamento dei buoni vini ottenuti in particolare dal Lagrein, varietà autoctona amante dei terreni altoatesini.

La Vigna	
Terreno	terreni calcarei e alluvionali
Esposizione	Sud
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4500
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Alto-Adige
Uve	Pinot Grigio
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne, Menù di pesce
Vinificazione	Dopo una settimana di fermentazione a temperatura controllata di 19° in acciaio inox il vino affina in serbatoi acciaio inox
Sensazioni	Il bouquet inebriante rimanda alla frutta fresca, pere williams mature, tè nero e erbe aromatiche tra cui menta e melissa

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821