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.

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	Bianco fermo secco DOC
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. 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