



ACQUISTATO IL

Pietragrande Trentino DOC

2018

Uno Chardonnay che viene dal freddo



Pietragrande è uno vino bianco dal profilo intrigante e ricco di fascino che conquista per l'eleganza aromatica e la delicata persistenza. È frutto di un assemblaggio di uve Chardonnay, per circa l'80%, con Sauvignon, Incrocio Manzoni e Pinot Bianco. Nasce da una sapiente vinificazione tesa a valorizzare il Trentino come terra d'elezione di una viticoltura di montagna salubre e sostenibile. Nel calice si presenta di un bel colore giallo lucente. Al naso è ricco e fruttato, con un profumo dolce che concede fresche percezioni di fiori bianchi alternate a note di frutta a pasta bianca ed erbe aromatiche. In bocca, invece, è vivace per freschezza e sapidità. Il sorso è avvolgente e morbido con piacevoli ritorni agrumati e un finale elegante.

Maso Margon è uno splendido complesso cinquecentesco sede di rappresentanza del Gruppo Lunelli, tra i più rappresentativi produttori del Trentino. È qui che vengono prodotti buona parte dei vini fermi che affiancano la rinomata produzione spumantistica della famiglia Lunelli con il marchio Ferrari. I vini dell'azienda sono ottenuti da uve coltivate nei vigneti di proprietà alle pendici dei monti che cingono Trento. Qui, fra 350 e 600 metri di altitudine, il clima, caratterizzato da forti escursioni termiche fra il giorno e la notte, regala condizioni ideali allo sviluppo di un ricco arcobaleno di aromi e profumi. Ne derivano vini affascinanti, maturi e longevi, che esprimono tutta la forza e la vitalità di una terra vocata all'enologia.

La Vigna

Terreno A scheletro prevalente, tendenzialmente sabbioso.

Esposizione Sud - Ovest dai 350 ai 600m s.l.m.

Allevamento Pergola semplice trentina e guyot

Densità imp. 4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Trentino

Uve Chardonnay 80%, sauvignon, incrocio manzoni e pinot bianco 20%.

Gradazione 13% vol.

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo Entro 3 anni

Abbinamento Primi di terra

Vinificazione Affinamento di almeno 6 mesi in cantina.

Sensazioni Si presenta nel calice con un aspetto di un giallo paglierino tenue e luminoso. L'impatto olfattivo è di inaspettata quanto piacevole intensità e si offre con note di ananas fresco, susina bianca e di un floreale che ricorda il biancospino. Al palato è dotato di un corpo fresco e delicato caratterizzato da una freschezza supportata da un invidiabile timbro minerale in una struttura che ne esalta le doti di scorrevolezza e bevibilità. La chiusura di bocca dona sentori agrumati.

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