ACQUISTATO IL .....

Pinot Grigio Alto Adige DOC 2023 2023

Quando il Pinot ha un'anima candida

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

© 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