

1339



PINOT GRIGIO

Trentino

Denominazione di origine protetta

VITIGNO

Il Pinot Grigio è una mutazione del Pinot Nero ed il suo frutto si presenta di colore rosa-grigio.

Importante è scegliere cloni poco produttivi.

L'antico nome di Ruländer ricorda il viticoltore chiamato Ruland che lo importò in Germania dalla Francia e arrivando in Trentino attraverso l'Austria, riscoprì le proprie origini.

AMBIENTE

La zona produttiva più idonea della provincia di Trento è situata su terreni collinari o di fondovalle purché sciolti e ad altitudini inferiori ai 400 metri.

PRATICHE ENOLOGICHE

Pressatura soffice su uva diraspata (e non pigiata), fermentazione a temperatura controllata con aggiunta di lieviti e buona permanenza sulla feccia nobile per donare maggiore complessità ai profumi.

Segue un moderato riposo in bottiglia prima della commercializzazione.

RISULTATI

Vino dal colore giallo un po' carico con profumo fruttato e sottile. Il sapore è secco, pieno, con equilibrata acidità.

ABBINAMENTI

E' vino da antipasti, specie se di uova ma bene si accosta anche ai lessi e alle carni bianche.

Si serve a 10 – 12°C.

Alcool: 13,5% vol



Residuo zuccherino	2,70 g/l circa
Acidità totale	5,40 g/l circa
Zona di produzione	Trentino
Orientamento/esposizione	Sud / sud ovest
Suolo	Alluvionale, ghiaioso
Forma di allevamento	Pergola
Numero di ceppi per ettaro	3000
Età media delle viti	10/25 anni
Produzione per ettaro	120 quintali
Periodo di vendemmia	Prima metà di settembre