

# HEREDIA



## Pinot Grigio Trentino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Per denominare i vini si privilegiava in passato il nome del vitigno anziché l'origine geografica, dimenticando così che un vitigno, pur ottimo, se coltivato in un ambiente poco adatto non darà mai vini di qualità.

Per questo desideriamo sottolineare che le uve dalle quali è stato prodotto questo Pinot Grigio sono state coltivate in Trentino.

Abbiamo selezionato cloni poco produttivi e con grappoli spargoli resistenti alle malattie con maturazione omogenea, indispensabili per ottenere un vino di grande qualità. L'uva viene raccolta ben matura, quindi diraspata e pressata delicatamente.

Il mosto, lasciato illimpidire per 24 ore, viene poi travasato e aggiunto di lieviti selezionati. Segue la fermentazione in tanks di acciaio inox. Separato dalla feccia grossa, il vino nuovo è fatto riposare sulla feccia nobile per alcuni mesi fino a primavera, prima dell'imbottigliamento.

Il colore è giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli.

Di grande pulizia olfattiva, al naso si propone elegante, con sensazioni di pera e fiori di acacia. Un vino di corpo, secco, caratterizzato da un'intensa e persistente mineralità, oltre che piacevolmente cremoso.

### Abbinamenti ideali alle pietanze

Il Pinot Grigio si abbina classicamente al pesce ed in questa versione si può permettere anche l'accostamento con carni, primi piatti eleganti ed a crostacei a volontà.

Va servito a 12°C.

ALCOOL	13,5 % vol.
ACIDITA' TOTALE	5,6 g/l circa
DENOMINAZIONE	TRENTINO "DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA"
TIPOLOGIA	Bianco
UVA	Pinot grigio - diversi cloni
BOTTIGLIE PRODOTTE	15.000 prodotte annualmente
ZONA DI PRODUZIONE	Collina a est di Trento a 350 m. s.l.
ORIENTAMENTO/ESPOSIZIONE	Sud - ovest
SUOLO	Pesante di natura sabbiosa, con leggera frazione scheletrica
FORMA DI ALLEVAMENTO	Pergola semplice trentina.
NUMERO CEPPI PER ETTARO	4.000
ETÀ MEDIA DELLE VITI	12 anni
PRODUZIONE PER ETTARO	120 q.li /ha
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Prima metà di settembre