



PINOT GRIGIO TRENTINO DOC

Vitigno: Pinot Grigio Trentino

Gradazione alcolica: 13% vol.

Area di produzione: Collina di Roverè della Luna

Vinificazione: Le uve sono selezionate e raccolte esclusivamente a mano e vengono pigiate in modo.

Il mosto fermenta in acciaio alla temperatura controllata di 16°C.

Il vino, dopo la fermentazione che dura due settimane, rimane a contatto con i lieviti per 5 mesi.

Il vino è dotato di una buona acidità e persistenza al palato che lo rende piacevole ed elegante.

Colore: Il colore è giallo e brillante, gli aromi tipici di pera e pesca si fondono con le note di fieno e camomilla.

Accostamenti gastronomici: Ottimo per accompagnare primi piatti della tradizione trentina.

Temperatura: Servire a 10° - 12° C.

