

## ***Pinot Grigio Trentino DOC*** **MASTRI VERNACOLI**

*Fedelmente alla tradizione trentina, questo vino di origine borgognona, viene prodotto nella sua colorazione classica "giallo paglierino" e non "ramato" come invece avviene talvolta in altre zone vinicole italiane.*



***Zona di produzione:*** Dal conoide di Roveré della Luna a un po' tutta l'asta dell'Adige, fino in Vallagarina e nella Valle dei Laghi.

***Vitigni:*** Esclusivamente Pinot grigio (in tedesco Ruländer), probabilmente una mutazione gemmaria del Pinot nero. Il grappolo è particolarmente compatto, piccolo e tozzo, di colore bronzo quando è maturo.

***Vinificazione ed affinamento:*** La vinificazione viene effettuata in bianco ed il mosto è ottenuto per soffice pressatura al fine di evitare l'estrazione del naturale colore rosato delle bucce. La fermentazione viene condotta con l'impiego di lieviti selezionati ed a temperatura controllata (20°C). Seguono l'affinamento in tank di acciaio inox ed infine la stabilizzazione ed il successivo imbottigliamento sterile a freddo.

***Dati analitici:*** -Alcool: 12,50% vol. -Acidità totale: 5,6 g/l - Estratto secco netto: 21 g/l -Zuccheri residui: secco - Contiene solfiti

***Caratteristiche organolettiche:*** Colore giallo paglierino. Profumo gradevole, intenso e persistente, a timbro marcatamente floreale. Sapore secco, piacevolmente fresco, di grande carattere ed eleganza.

***Abbinamenti:*** Con pesce di mare, antipasti caldi e freddi, pietanze di carni bianche poco piccanti.

***Temperatura di servizio:*** 12-14°C