

***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 marcantamente 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