PINOT GRIGIO
CONTRO CORRENTE

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

DE VIGILI

ZONA DI PRODUZIONE

Uve provenienti da un piccolo appezzamento nel cuore della Piana rotaliana, dove le correnti d'aria montane si incontrano con le correnti calde del Garda. Immerso tra i vigneti di Teroldego.

VIGNETO

Sistema di allevamento tradizionale a pergola doppia trentina, coltivato seguendo il giusto equilibrio vegeto-produttivo appositamente per la vinificazione in bianco.

VITIGNO

100% Pinot Grigio – vigne di età media 30-40 anni

RESA

100 quintali/ha

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte al mattino e riposte in cella frigo per abbassare la temperatura ed evitare ossidazioni indesiderate. Segue una so cissima pressatura del grappolo intero per rompere l'acino e prelevare il solo mosto fiore che fermenta in bianco in barrique esauste. Dove il vino a na fino alla primavera successiva pronto per essere imbottigliato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Al naso si presenta con un bouquet che rimanda alla pietra focaia e fiori bianchi, in bocca risulta avvolgente, fresco e sapido che invita alla beva.

INDICAZIONI DI CONSUMO

Servire a 8-10 °C. Adatto per aperitivi e primi piatti.



Mezzolombardo (TN) - Via Molini, 28
www.devigili.wine
ordini@devigili.wine