



**ROTTENSTEINER**

## PINOT GRIGIO

ALTO ADIGE DOC



ANNATA: 2021  
VARIETÀ: Pinot Grigio (100%)  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:  
Pergola/Guyot  
TERRENO: Ghiaia, leggermente limoso,  
sedimentari  
RESA: 6.000 l/ha  
VINIFICAZIONE: Acciaio  
BOTTIGLIE PRODOTTE: 25.000  
INVECCHIAMENTO: 2-3 anni  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

VALORI ANALITICI  
ACIDITÀ:  
6,8 g/l  
ZUCCHERI RESIDUI:  
3,2 g/l  
GRADO ALCOLICO:  
13,6% vol

### STORIA

Il Pinot Grigio è una mutazione genetica del Pinot Bianco. Dal colore della bacca color rame ricorda quasi ad una varietà rossa.

### PROVENIENZA

Il nostro Pinot Grigio cresce a Bronzolo ed a Frangarto, due paesi a sud di Bolzano, in fondovalle o in leggera collina, ad un'altitudine di 250-300 m circa. Così si ottiene un vino molto strutturato, e la massima cautela nella vinificazione permette di far passare tutti gli aromi dall'uva al vino.

### VINIFICAZIONE

Dopo una fermentazione a 19°C il vino matura in serbatoi di acciaio.

### DESCRIZIONE

Il Pinot Grigio dà vini molto complessi con un paglierino intenso e note di banana, vaniglia e erbe aromatiche. Si abbina bene a pesce, antipasti e a carne bianca. La temperatura di servizio ottimale si aggira ai 10-13 °C. Come quasi tutti i vini bianchi altoatesini, anche il Pinot Grigio va bevuto fresco, al massimo dopo due anni.