



ROTTENSTEINER

PINOT GRIGIO

ALTO ADIGE DOC



ANNATA: 2023
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:
5,5 g/l
ZUCCHERI RESIDUI:
1,6 g/l
GRADO ALCOLICO:
14,2% 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.